РУКОВОДСТВО

КЪ ИЗУЧЕНІЮ

ОСНОВЪ КУЛИНАРНАГО ИСКУССТВА.

СОСТАВЛЕНО

преподавательницею на поварскихъ курсахъ въ С.-Петербургѣ **П. П. Александровой,** подъ редакціею директора Одесской Кулинарной школы

И. А. Казаринова

и

КУРСЪ МЯСОВѢДѢНІЯ

Магистра ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВА.**



ОДЕССА.

Типографія и Хромолитографія Е. И. Фесенко,

Ришельевская улица, собств. д. № 47.

1897.

Дозволено цензурою. Одесса, 21-го января 1897 года.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДѢЛЪ I.

Бульоны русскіе, французскіе и холодные супы.

Страницы.

ОТДѢЛЪ II.

О разныхъ способахъ приготовленія мяса, телятины, баранины и свинины.



ОТДѢЛЪ III.

Птица и дичь.

ОТДѢЛЪ IV.

Рыба.

Страницы.

ОТДѢЛЪ V.

Антреме изъ мяса, живности, рыбы, мучнистыхъ продуктовъ, яицъ и проч.

ОТДѢЛЪ VI.

Соусы, соусныя эссенціи, масла и соки.

ОТДѢЛЪ VII.

О тѣстѣ.

Страницы.

ОТДѢЛЪ VIII.

Фарши и различныя каши.

ОТДѢЛЪ IX.

Холодныя блюда.

ОТДѢЛЪ X.

Сладкія.

ОТЪ РЕДАКЦІИ.

Почти всѣ, даже самые лучшіе повара въ Россіи, пріобрѣтаютъ свои познанія только путемъ многолѣтней практики подъ руководствомъ другихъ опытныхъ поваровъ, благодаря чему, эти познанія они могутъ передать другимъ также только практически. Но при подобномъ способѣ обученія поварскому искусству, требующемъ огромной затраты времени и физическаго труда, не достигается самаго главнаго, а именно—усвоенія въ системѣ тѣхъ общихъ правилъ объ обращеніи съ пищевыми продуктами, ихъ свойствами, посудою и очагомъ, а равно о значеніи и разумной причинѣ каждаго дѣйствія, которые составляютъ «основы кулинарнаго искусства». Только при условіи знанія этихъ основъ возможно предупрежденіе порчи продуктовъ даже въ самомъ началѣ обученія поварскому дѣлу, а также и дальнѣйшее совершенствованіе въ немъ.

Установленіе такихъ общихъ правилъ или «основъ» чрезвычайно важно во многихъ отношеніяхъ: оно даетъ полное представленіе о томъ, что значитъ правильно приготовить какое нибудь кушаніе, а это въ свою очередь служитъ данными для контроля надъ дѣйствіями повара, при приго-

товленіи имъ какого нибудь блюда и въ особенности при провѣркѣ какъ преподаванія повара обучающимся, такъ и знаній послѣднихъ. Наконецъ, многое, что было извѣстно до сихъ поръ въ поварскомъ дѣлѣ подъ именемъ «секретовъ», составлявшихъ достояніе отдѣльныхъ лицъ, получаетъ надлежащее освѣщеніе, а слѣдовательно—смыслъ.

Но независимо этого, отсутствіе руководства, или сборника такихъ объясненій и правилъ, крайне затрудняло обученіе кулинарному искусству. Обучающіеся должны были вести болѣе или менѣе подробныя записки, нерѣдко внося въ нихъ то, что не имѣетъ существеннаго значенія и, опуская самое главное, или искажая послѣднее, вслѣдствіе непониманія или по другимъ причинамъ.

Восполнить эти недостатки путемъ перевода существующихъ на иностранныхъ языкахъ руководствъ по кулинарному искусству, оказалось совершенно не цѣлесообразнымъ, такъ какъ русская кухня, хотя во многомъ основывается на французскихъ способахъ приготовленія кушаньевъ, тѣмъ не менѣе имѣетъ свои спеціальныя особенности, обусловленныя національнымъ вкусомъ.

Такимъ образомъ, для составленія необходимаго руководства на русскомъ языкѣ, недостаточно одного умѣнья хорошо стряпать, знать пропорцію продуктовъ и даже ихъ составъ и свойства; нужна еще спеціальная педагогическая подготовка, основанная на опытѣ преподаванія, только недавно ставшаго предметомъ класснаго обученія, поварскаго искусства, чтобы умѣть передать всѣ эти свѣдѣнія обучающимся.

Заботы въ этомъ направленіи со стороны дирекціи Одесской кулинарной школы были вполнѣ

восприняты преподавательницею на поварскихъ курсахъ П. П. Александровою и директоромъ школы поварскаго искусства въ Петербургѣ М. А. Игнатьевымъ.

Г-жа Александрова окончила курсъ въ поварской школѣ, учрежденной при обществѣ охраненія народнаго здравія. Тамъ впервые ею пріобрѣтены изъ лекцій профессоровъ-спеціалистовъ весьма цѣнныя свѣдѣнія по различнымъ отраслямъ науки о питаніи. Заинтересовавшись затѣмъ техникою кухни, она въ теченіи нѣсколькихъ лѣтъ работала подъ руководствомъ такихъ просвѣщенныхъ кулинаровъ какъ Ф. А. Зеестъ-членъ парижской кулинарной академіи и Л. К. Астафьевъ—владѣлецъ паштетной мастерской. Постоянно обращая ихъ вниманіе на разныя подробности того или другаго техническаго пріема, которые въ глазахъ посторонняго наблюдателя, кажутся не имѣющими значенія, она, благодаря замѣчательной любви къ дѣлу и исключительнымъ, въ указанномъ направленіи, способностямъ, съумѣла обобщить очень многія явленія, происходящія при приготовленіи кушанья.

Результаты такой дѣятельности увѣнчались очень скоро большимъ успѣхомъ Г-жи Александровой, лекціи которой постоянно посѣщаются множествомъ слушательницъ. Изданныя же ею брошюры, подъ заглавіемъ «лекцій, читанныхъ на поварскихъ курсахъ воспитанницамъ Патріотическаго Общества», пользуются вездѣ большою популярностью, благодаря подробному и толковому изложенію наставленій и правилъ приготовленія отдѣльныхъ блюдъ.

Въ настоящемъ руководствѣ, для удобства изученія, необходимо было распредѣлить на категоріи однородныя блюда и все, относящіяся до приготовленія ихъ, общія правила предпослать наставленію о каждомъ отдѣльномъ блюдѣ, которое включено въ данную категорію; особенности же, свойственныя исключительно каждому изъ этихъ блюдъ, изложены въ «объясненіяхъ и примѣчаніяхъ», помѣщенныхъ непосредственно послѣ описанія способа приготовленія отдѣльнаго кушанья. Такимъ образомъ выведенныя «основы кулинарнаго искусства» дали возможность избѣгать частаго повторенія однихъ и тѣхъ же правилъ.

Но такъ какъ первенствующій продуктъ, изъ котораго приготовляется значительное число блюдъ въ большихъ и малыхъ хозяйствахъ составляетъ мясо, то основательное изученіе его представляется крайне необходимымъ.

Оцѣнивать важность этой отрасли знанія стали только въ очень недавнее время и то не вездѣ, а преимущественно въ столицахъ, благодаря неутомимой дѣятельности магистра ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьева, который съумѣлъ вызвать огромный интересъ къ мясовѣдѣнію своими общедоступными лекціями и устройствомъ при С.-Петербургскихъ городскихъ скотобойняхъ особаго мяснаго музея.

Составивъ для настоящей книги спеціальный отдѣлъ „о мясѣ“, въ объемѣ курса мясовѣдѣнія, который онъ читаетъ своимъ слушательницамъ на петербургскихъ поварскихъ курсахъ, онъ изобразилъ въ трехъ, приложенныхъ къ его статьѣ чертежахъ, схемы самой характерной разрубки мясной туши: 1) по Петербургски, 2) по Московски и 3) по Одесски.

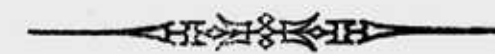
Примѣненіе данныхъ, выработанныхъ г. Игнатьевымъ о наиболѣе цѣлесообразномъ способѣ пользованія мясною тушею приноситъ огромныя выгоды какъ въ небольшихъ, такъ и въ обширныхъ хозяйствахъ.

Несмотря на значительный объемъ настоящей книги, въ ней совершенно опущенъ отдѣлъ о посудѣ, описанію которой въ заграничныхъ поваренныхъ книгахъ посвящается обыкновенно очень много мѣста. Но посуда не во всѣхъ случаяхъ приготовленія кушанья имѣетъ безусловное значеніе; притомъ знаніе основъ кулинарнаго искусства даетъ полную возможность приспособлять къ различнымъ надобностямъ ту посуду, которая имѣется подъ рукою. Самое же главное -- это знать, когда требуется посуда съ толстыми или тонкими стѣнками, металлическая или каменная, просторная или только соразмѣрная приготовляемому продукту и проч. Всѣ эти свѣдѣнія указаны въ своемъ мѣстѣ при описаніи большинства блюдъ. Наконецъ, необходимо имѣть въ виду, что не каждое хозяйство имѣетъ возможность пріобрѣсти очень много посуды, а потому ограничивается только самою необходимою, сообразно своимъ средствамъ.

Съ цѣлью же облегченія въ этомъ отношеніи пользующихся настоящимъ руководствомъ, къ нему прилагается краткій иллюстрированный каталогъ кухонной посуды обширнѣйшаго на югѣ Россіи склада и магазина подъ фирмою «бр. Петрококино» въ Одессѣ.

Въ звключеніе необходимо объяснить, что преимущественное вниманіе въ этой книгѣ обращено на описаніе основныхъ способовъ приготовленія кушанья при чемъ, изъ числа послѣднихъ избраны лишь самые характерные, изучивъ которые легко примѣняться къ различнымъ вкусамъ и требованіямъ; изъ этого ясно вытекаетъ назначеніе книги: служить руководствомъ при изученіи поварскаго искусства, а не только для справокъ.

Директоръ Одес. дѣт. пріюта Имени Государыни Императрицы **Маріи Ѳеодоровны** и школы кулинарнаго искусства
И. Казариновъ.



Терминологія кухни.

Вспрыснуть—облить немного ромомъ.

Обланжирить— обварить, ошпарить.

Крутой кипятокъ—вода, кипящая ключемъ.

Каркасъ—если птицы, то значить остовъ изъ костей; если раковъ—верхняя скорлупа.

Пассеровка: а) *бѣлая*—мука, сильно подогрѣтая на маслѣ, но нс измѣнившая своего цвѣта: б) *красная*—мука поджаренная на маслѣ въ цвѣтъ, употребляется для темныхъ соусовъ. в) *холодная*—мука, растертая на столѣ съ кускомъ масла.

Отсушить на бумагѣ значитъ положить на пропускную бумагу зажаренное во фритюрѣ, чтобы послѣдній впитался въ бумагу.

Затянуть—закрѣпить, положить птицу или дичь въ кипятокъ и отставить на край плиты, чтобы не кипѣло. Дѣлается для того, чтобы закрѣпить мясо.

Фритюръ—чистый жиръ безъ примѣси воды.

Брезъ—жиръ, снятый во время варки бульона, содержащій въ себѣ немного воды.

Маринадъ—маринованные въ уксусѣ огурцы, оливки, капорцы и проч.

Маседуанъ зелени—гарниръ изъ разныхъ сортовъ зелени, или фруктовъ—сладкое изъ разныхъ фруктъ.

Отскочить—когда жаренная сметана, обращается въ растопленное масло, или часть взбитыхъ сливокъ, или бѣлковъ обращается въ водянистую жидкость.

Проварить — довести что либо до готовности, не кипятя. Вытянуть—сдѣлать гладкимъ, маслянистымъ, прибавкою куска сливочнаго масла, черезъ соединеніе его съ супомъ или соусомъ.

Оттянуть—очистить, просвѣтлить что либо, сдѣлать прозрачнымъ.

Перетянуть—очистить, просвѣстлить вторично, если не удалось въ первый разъ.

Высадить—сгустить выпариваніемъ. Выпарить „на нѣтъ"—значитъ выпарить всю жидкость.

Припустить—довести до готовности что либо въ собственомъ соку.

Брезеровать довести до готовности въ брезѣ.

Заколеровать—обжарить до румянаго цвѣта.

Отколеровать—подогрѣть раскалить жиръ или масло до кипящаго состоянія.

Ньёки—клецки, приготовленные изъ муки, воды и яицъ.

Откинуть—выложить изъ воды на рѣшето, чтобы она стекла.

Зачистить—отдѣлить мясо отъ костей, лищняго жира, и сухожилій.

Запанировать—обвалять въ истолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ или въ высушенномъ, истолченомъ бѣломъ хлѣбѣ.

Спасеровать—поджарить, довести до готовности, не подвергая дѣйствію высокой температуры, чтобы не образовалось корочки на поджаренномъ.

Заглясcировать—сдѣлать блестящимъ путемъ припусканія или же покрыть гляссомъ.

Фюме—крѣпкій навaръ изъ вываренныхъ въ теченіи продолжительнаго времени костей, мясныхъ остатковъ и сухожилій до густоты желе.

Гляссъ—прозрачное фюме.

Демигляссъ—на половину слабѣе глясса.

Продѣлать—хорошенько промѣшать измельченное мясо.

Выбить—продѣлать тѣсто, ударяя его объ столъ или доску.

» въ кастрюлѣ—приподымать лопаткой и ударять его о стѣнки кастрюли.

Опара—дрожжи, разведенныя водой и заправленныя мукой до густоты.

Бланкеты—правильно нарѣзанные ломтики.

Сальпиконъ—фаршъ, состоящій изъ нарѣзаныхъ кубиками продуктовъ.

Корнетъ или фунтикъ—листъ бумаги, свернутой конусообразно, какъ дѣлаютъ въ лавкѣ, для помѣщенія отпускаемаго товара.

Букетъ—зеленыя части петрушки, сельдерея, укропу и порея, связанныя въ пучекъ.

Программа,

которой нужно слѣдовать при обученіи кулинарному искусству по настоящему руководству.

Предлагаемая программа выработана П. П. Александровой, путемъ многолѣтняго опыта преподаванія на петербургскихъ поварскихъ курсахъ. Она раздѣляется на 20 первоначальныхъ уроковъ, пройдя которые, можно уже самостоятельно продолжать обученіе, приготовлять разныя сложныя блюда, не включенные въ эти уроки. Конечно, для этого необходимо не только основательно усвоить всѣ, пройденныя правила приготовленія кушанья, но также различные техническіе пріемы обращенія съ продуктами передъ и во время ихъ приготовленія, и кромѣ того болѣе или менѣе пріучиться опредѣлять количество того или другого продукта по глазомѣру, такъ какъ это не только въ значительной мѣрѣ упрощаетъ и облегчаетъ приготовленіе блюдъ, но и составляетъ одно изъ условій полученія кушанья того именно вкуса, которымъ оно должно отличаться. Напримѣръ, по пропорціи какого нибудь блюда, нужно взять 3 яйца; но извѣстно, что яйца бываютъ различной величины, а между тѣмъ, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, если переложить яицъ хотя немного, то кушанье можетъ не удаться. Слѣдовательно необходимо выработать въ себѣ то чувство мѣры, которое подсказываетъ приготовляющему кушанье уменьшить количество бѣлковъ выпущенныхъ изъ даннаго числа яицъ, если послѣдніе большей величины, нежели обыкновенные.

Далѣе въ отношеніи соли, перцу и пр., пропорція которыхъ опредѣляется обыкновенно «по вкусу». Дѣло въ томъ, что если соль и перецъ сухіе, то они заключаютъ въ себѣ гораздо больше остроты, нежели тогда, когда эти продукты сырые. Затѣмъ, самое главное въ каждомъ обученіи и въ поварскомъ,—внимательное отношеніе къ дѣлу, безъ чего всякій приготовленный

продуктъ можетъ пригорѣть, пережариться, перевариться, быть пересоленнымъ и т. п.

Хотя въ настоящемъ руководствѣ всѣ, относящіеся до приготовленія блюда, наставленія, изложены настолько подробно, что доступны каждому, даже совершенно неопытному въ кулинарномъ искусствѣ, тѣмъ не менѣе, начиная обученіе приготовлять кушанья, все же лучше пользоваться указаніями хорошаго повара или кухарки. При этомъ однакоже, если бы случилось, что поваръ держится другого способа при приготовленіи какого либо блюда, то нужно сначала приготовить это блюдо согласно указаніямъ, изложеннымъ въ руководствѣ, а затѣмъ уже испытать способъ, предложенный поваромъ. Если послѣдній способъ окажется лучше, нежели указанный въ книгѣ, то, конечно, онъ долженъ быть предпочтенъ; обучающійся же при этомъ только выиграетъ, такъ какъ узнаетъ вмѣсто одного, оба способа приготовленія кушанья. Во всякомъ же случаѣ необходимо, чтобы основаніемъ обученія, въ особенности въ началѣ его, служило только это руководство.

Программа уроковъ:

УРОКЪ 1-й.

Объясненіе о назначеніи различной посуды,

Терминологія кухни. Общія правила о приготовленіи бульона.

УРОКЪ 2-й.

Разновидность бульона. Общія правила приготовленія соусовъ.

УРОКЪ 3-й.

О мясѣ. Общія правила о приготовленіи гарнировъ.

УРОКЪ 4-й.

Бульонъ чистый (желтый). Блинчатые пирожки. Общія правила о приготовленіи тѣста. Бефъ були, соусъ, хрѣнъ (варка).

УРОКЪ 5-й.

Консоме съ кнелью. Общія правила о гарнирахъ. Ростбифъ съ гарнирами (жареніе).

УРОКЪ 6-й.

Супъ пюре, изъ цвѣтной капусты, съ гренками (бѣлый бульонъ). Общія правила относительно суповъ пюре, и пюре изъ овощей. Бефъ Эстуффато (тушеніе).

УРОКЪ 7-й.

Супъ Ошпо (красный бульонъ). Общія правила о французскихъ супахъ. Крокеты изъ яицъ. Бефъ брезе (брезерованіе).

УРОКЪ 8-й.

Кислыя щи съ гречневой кашей. Общія правила о русскихъ супахъ; (каши). Рагу изъ телятины (припусканіе).

УРОКЪ 9-й.

Супъ озель съ гренками, холодная рыба съ гарнирами. Общія указанія о холодныхъ блюдахъ. Соусъ провансаль. Бефъ пай (запеканіе).

УРОКЪ 10-й.

Русскій супъ. Отварная курица подъ соусомъ сюпремъ (варка). Общія свѣдѣнія о птицѣ.

УРОКЪ 11-й.

Уха съ растягаями (кисл. тѣсто). Общія правила о приготовленіи рыбныхъ суповъ. Котлеты мясныя рубленыя.

УРОКЪ 12-й.

Борщъ съ ватрушками (сдобное тѣсто). Отварная рыба, соусъ оберъ. Общія свѣдѣнія о рыбѣ, (варка). Дичь жаренная.

УРОКЪ 13-й.

Супъ кремъ доржъ (пюре изъ мучнистыхъ продуктовъ) пирожки изъ слоеннаго тѣста, голубцы или фаршированная капуста, антреме изъ зелени.

О МЯСѢ.

Понятіе о словѣ „мясо“. „Мясо“ названіе бытовое, а не научное. Подъ этимъ словомъ надо понимать красныя, сочныя части, лежащія подъ кожею на скелетѣ животныхъ, идущихъ на убой, такъ называемыя, мускулы или мышцы съ болѣе или менѣе значительными отложеніями жира; но въ общежитіи подъ словомъ „мясо“ понимаются всѣ съѣдобныя части животныхъ т. е. не только тѣ, которыя представляютъ собою мякоть, идущую на горячіи и жаркое, но и твердыя, какъ-то: кости и сухожилія, употребляющіеся для навара; при чемъ по виду животныхъ мясо называется: говядиной, телятиной, бараниной и свининой.

Понятіе о питательности, удобоваримости и усвоеніи мяса организмомъ. Мясо, есть одинъ изъ самыхъ важныхъ пищевыхъ продуктовъ, въ виду того, что оно въ высшей степени питательно, удобоваримо и усваивается въ человѣческомъ организмѣ почти безъ всякихъ остатковъ.

Питательность мяса выражается тѣмъ, что оно въ данномъ вѣсѣ, по сравненію съ прочими пищевыми продуктами, напр. хлѣбомъ, содержитъ въ себѣ наибольшее количество веществъ, способныхъ пополнять расходъ организма при работѣ; удобоваримымъ—потому, что не имѣя такихъ твердыхъ оболочекъ, какъ пшеница, рожь и т. п., скоро и хорошо перерабатывается нашимъ

желудочнымъ сокомъ, при чемъ сока этого требуется несравненно меньше, чѣмъ для обработки того-же количества, иныхъ пищевыхъ припасовъ, и, наконецъ хорошо усвоивается потому что, поступая изъ желудка въ кишки, очень скоро и почти безъ остатковъ переходитъ въ кровь.

Различныя качества мяса по роду животныхъ. Разбирая качества мяса животныхъ нельзя не прибавить, что не всякое мясо въ одинаковой степени имѣетъ вышеприведенныя качества; причина этого находиться въ зависимости главное: отъ породы животнаго, возраста, пола, степени и способа откорма, а равно и отъ того рабочій или гулевой; почему и мясо бываетъ: то грубѣе, то сочнѣе, то жирнѣе, то суше, а слѣдовательно и польза для организма различна. Для того, чтобы умѣть различать на практикѣ различныя качества мяса, при выборѣ его для цѣлей кулинарнаго искусства, необходимо познакомиться съ его анатомическими составными частями, видимыми простымъ глазомъ

Анатомическія составныя части мяса. Въ продажномъ мясѣ, различаются 4 части: 1) мускулы, 2) жиръ, 3) сухожилія и 4) кости съ хрящами. Первыя двѣ болѣе цѣнныя части, поэтому, когда въ мясѣ содержится больше мускуловъ и жира, и, когда эти части лучше между собою перемѣшаны, то мясо считается лучшимъ, для приготовленія изъ него кушаній; вторыя-же двѣ— сухожилія и кости менѣе цѣнны, почему мясо, въ которомъ содержится болѣе этихъ частей, будетъ худшимъ.

Составныя части мускуловъ. Разсмотримъ теперь строеніе мускуловъ мяса. Съ перваго взгляда замѣтно, что каждая мышца обхватывается снаружи тягучею, крѣпкою оболочкою; если эту твердую оболочку мять, то мышца распадается на мясныя глыбки, изъ которыхъ каждая

завернута въ отдѣльную оболочку; каждая мясная глыбка, въ свою очередь, распадается на мясныя прядки, каждая прядка на пучки, каждый пучекъ на мясные пучечки и, наконецъ, эти послѣдніе состоятъ изъ мясныхъ волоконъ, при чемъ каждое изъ перечисленныхъ нами дѣленій, до волоконъ включительно, имѣютъ свою оболочку; послѣднее дѣленіе, т. е. мясныя волокна, составляютъ родъ трубочекъ или мѣшечковъ, склеенныхъ по длинѣ, и, наполненныхъ сплошь особымъ веществомъ, которое называется мускулиномъ.

Чѣмъ животное старше или чѣмъ оно болѣе было въ работѣ, тѣмъ оболочки отдѣльныхъ дробленій мышцъ грубѣе и, наоборотъ, чѣмъ животное моложе, или чѣмъ меньше оно работало, тѣмъ они нѣжнѣе; кромѣ того, онѣ мягче и нѣжнѣе у вола и яловой коровы въ сравненіи съ племеннымъ быкомъ (бугаемъ или порозомъ), или много разъ телившеюся коровою. Главное свойство этихъ оболочекъ то, что при нагрѣваніи (во время варки, жаренія, тушенія, припусканія и брезерованія) онѣ размягчаются и распускаются въ жидкій клей или желатинъ, при чемъ, чѣмъ оболочки нѣжнѣе, тѣмъ раствореніе ихъ при нагрѣваніи идетъ быстрѣе, и, на оборотъ, чѣмъ онѣ грубѣе, тѣмъ медленнѣе.

Самыя мясныя волокна, о которыхъ сказано, что онѣ склеиваются по длинѣ, бываютъ неодинаковой толщины у различныхъ животныхъ. Если смотрѣть въ продольномъ направленіи, то эти мясныя волокна могутъ казаться грубо-волокнистыми или нѣжно-волокнистыми. Если мясо перерѣзать поперекъ волоконъ, то на поверхности разрѣза замѣчается отъ грубыхъ волоконъ— крупная зернистость, а отъ нѣжныхъ волоконъ—мелкая зернистость. Въ грубо-волокнистомъ т. е. крупно-зернистомъ мясѣ волокна склеены плотнѣе между собою, вслѣдствіе чего, будучи подвергнуты нагрѣванію, раз-

рыхляются гораздо труднѣе и такое мясо труднѣе разжевывается, а также и переваривается въ желудкѣ. Нѣжно-волокнистое, т. е. мелко-зернистое мясо обладаетъ обратными свойствами.

Мускулина мяса. Мы уже говорили, что мускулина мяса есть то вещество, которое наполняетъ собою волокно; вещество это есть наиболѣе питательное въ мясѣ, причемъ въ количественномъ отношеніи оно приблизительно находится въ такомъ-же, въ какомъ медъ въ медовомъ сотѣ.

Свойства мускулина. При нагрѣваніи мускулинъ имѣетъ свойство свертываться въ крутую, подобно яичному бѣлку, съ тою только разницей, что бѣлокъ, свертываясь, ничего не выдѣляетъ изъ себя, а мускулинъ всегда выдѣляетъ изъ себя мясной сокъ, особенно когда мясныя волокна перерѣзаны поперекъ и концы трубокъ остаются открытыми. Выдѣляющійся черезъ перерѣзанные концы сокъ очень вкусенъ, пріятно раздражаетъ вкусовые нервы, такъ какъ содержитъ въ себѣ много вкусовыхъ ароматическихъ веществъ и солей въ растворенномъ видѣ. Чѣмъ болѣе мясной сокъ задерживается въ мясѣ, тѣмъ вкуснѣе выходитъ изъ него кушаніе, поэтому, одна изъ главныхъ задачъ кулинарнаго искуства научить: какимъ образомъ задерживать этотъ сокъ въ мясѣ, особенно въ томъ случаѣ, когда мясо еще до приготовленія нарѣзано уже на порціи поперекъ волоконъ, напр.: бифстексы, бефъ-дюшесъ, филе-миньонъ и пр., а равно—при варкѣ мяса на бефъ-бульи, или когда изъ мяса приготовляются рублено-фаршированныя блюда.

Если взять мясо только что убитаго животнаго—горяче-парное и подвергнуть его нагрѣванію, то мускулинъ, свертываясь въ крутую, выдѣляетъ изъ себя самый свѣтлый, самый ароматичный мясной сокъ; при варкѣ

и жареніи бываетъ твердъ, плохо разжевывается зубами и труднѣе переваривается въ желудкѣ. Если взять мясо на второй — третій день убоя, такъ называемое, полежавшее или, какъ его называютъ, мортифицированное, то мускулинъ такого мяса, свертываясь при нагрѣваніи въ крутую, выдѣляетъ изъ себя мясной сокъ, болѣе или менѣе мутный и уже не такъ ароматичный, но при варкѣ и жареніи гораздо мягче, хорошо разжевывается зубами и легче переваривается въ желудкѣ. Если мясо подвергнуть замораживанію, то въ немъ также произойдутъ большія измѣненія: изъ мускулина начинаетъ отдѣляться вода въ чистомъ видѣ, хотя самъ мускулинъ въ крутую при этомъ не свертывается. Вода, находящаяся въ мышечныхъ волокнахъ, превращаясь въ ледяные кристалики раздвигаетъ волокна, почему мясо дѣлается, при оттаиваніи, рыхлымъ и тѣстообразнымъ; вода-же, изливаясь по раздвинутымъ пучкамъ наружу, вымываетъ изъ мяса растворимыя соли и ароматическія вещества; нужно добавить, что хотя оттаянное мясо не рѣдко, при приготовленіи, теряетъ свои вкусовыя достоинства, но за то мягче для зубовъ и легче переваривается въ желудкѣ.

Если мясо обработать уксусомъ или другою какою либо кислотою, напр. соляною, въ слабомъ растворѣ, то произойдутъ слѣдующія измѣненія: всѣ оболочки и спайки между отдѣльными мясными волокнами размягчатся, мускулинъ сдѣлается мягче, удобоваримѣе въ желудкѣ, а мясо значительно размягчится.

Если на сырое мясо подѣйствовать растворомъ поваренной соли или просто посыпать солью, то соль сейчасъ же начнетъ притягивать воду изъ мускулина, а вода эта по пути, вытекая изъ мяса, захватываетъ мясной сокъ и уноситъ его въ разсолъ; при этомъ мускулинъ не свертывается, какъ при нагрѣваніи, и, дѣлаясь гораздо

суше, не будетъ имѣть уже того вкуса и питательности, каковымъ обладаетъ въ свѣжемъ не соленомъ мясѣ.

Жиръ мяса. Скажемъ теперь о второй существенной части мяса—жирѣ.

Жиръ въ мясѣ имѣетъ для питанія человѣка большое значеніе, потому что идетъ на пополненіе расхода нервныхъ тканей и образованія жира въ человѣческомъ тѣлѣ, гдѣ, соединяясь съ кислородомъ крови, развиваетъ теплоту, которая необходима при усиленной мышечной работѣ, и, если жира нѣтъ въ пищѣ, а также и въ тѣлѣ, то теплота будетъ развиваться за счетъ другихъ составныхъ частицъ тѣла, что конечно ведетъ къ истощенію. Въ мясѣ жиръ содержится или въ видѣ едва замѣтныхъ частицъ между волокнами, или въ формѣ жировыхъ прослоекъ, между мясными пучечками, пучками, глыбками и даже мышцами. Въ первомъ случаѣ говорятъ, что мясо пропитано жиромъ и представляетъ жировую пятнистость; во второмъ случаѣ, что мясо переслоено жиромъ и представляетъ жировую мраморность; кромѣ того жиръ залегаетъ болѣе или менѣе толстыми слоями подъ кожей и называется наружнымъ жиромъ, тотъ-же, который залегаетъ внутри туши, по преимуществу около почекъ, называется внутреннимъ жиромъ. Жиръ въ мясѣ состоитъ изъ мельчайшихъ пузырьковъ, закупоренныхъ въ клѣтчатку, освободить отъ которой его можно только вытапливаніемъ, при чемъ такой очищенный жиръ называется „саломъ или фритюромъ." Кромѣ того жиръ можно извлекать изъ мяса механически, т. е. отдирать слоями, срѣзывать, обрѣзывать, зачищать и тогда такой жиръ носитъ названіе въ продажѣ и въ хозяйствѣ „сырецъ". Нужно добавить, что жиръ въ мясѣ у различныхъ животныхъ не одинаковаго цвѣта и плотности; чѣмъ моложе животное, тѣмъ жиръ въ мясѣ его бѣлѣе и плотнѣе, онъ скорѣе

застываетъ на холодѣ и труднѣе плавится, и, наоборотъ, чѣмъ старѣе животное, тѣмъ жиръ въ мясѣ желтѣе и мягче, при чемъ послѣдній часто доходитъ до шафраннаго или лимонно-желтаго цвѣта, легко плавится, маслообразенъ и труднѣе застываетъ на холодѣ. Мясо самаго истощеннаго и худаго животнаго все таки содержитъ въ себѣ жира не менѣе 2-хъ процентовъ, тогда какъ мясо откормленнаго спеціально на убой животнаго содержитъ жира не менѣе 30 процентовъ; между этими двумя крайностями расположены степени жирности мяса у различныхъ животныхъ при разныхъ способахъ и разныхъ степеняхъ выкорма. Независимо количества жира, для лучшаго качества мяса, требуется, чтобы жиръ былъ еще хорошо перемѣшанъ съ мускулиномъ; поэтому чѣмъ моложе животное и чѣмъ мускулы его нѣжнѣе, тѣмъ мясо равномѣрнѣе пропитано жиромъ, при чемъ онъ не скопляется толстыми слоями, а равномѣрно распредѣляется въ мясѣ по всѣмъ направленіямъ; у старыхъ-же и рабочихъ животныхъ, даже при сильномъ откормѣ, жиръ не отлагается среди мускуловъ, такъ какъ грубое мясо не допускаетъ отложенія жировыхъ капелекъ между волокнами и пучечками, а всегда отлагается цѣлыми наслоеніями подъ кожей и внутри туши около почекъ. Такое мясо носитъ названіе сальной говядины и оно не имѣетъ тѣхъ вкусовыхъ достоинствъ, какія представляетъ собою мясо, хорошо перемѣшанное съ жиромъ у молодыхъ и гулевыхъ быковъ и яловыхъ коровъ.

О сухожиліяхъ. Сухожилія составляютъ не существенное питательное вещество. Главное ихъ свойство то, что при долгой варкѣ онѣ обращаются въ студень. Чтобы имѣть понятіе о строеніи сухожилій, слѣдуетъ помнить, что всякое мясное волокно мышцы, на своихъ концахъ съ той и другой стороны, незамѣтно переходитъ въ сухожильныя волокна, образующія толстыя

сухожильныя веревки; посредствомъ этихъ-то сухожилій мышца прикрѣпляется къ костямъ, и, при своихъ сокращеніяхъ, производитъ движеніе и перемѣщеніе различныхъ частей тѣла.

Чѣмъ старше животное и чѣмъ больше работало, тѣмъ сухожилія болѣе грубы и крѣпки; поэтому для превращенія ихъ въ студень, требуется болѣе продолжительное кипяченіе; наоборотъ, у животныхъ молодыхъ и гулевыхъ, а также у яловыхъ коровъ, сухожилія менѣе грубы, болѣе мягки и при варкѣ скорѣе переходятъ въ студень. Къ сухожиліямъ относятся всѣ тѣ оболочки, которыя обхватываютъ цѣльныя мышцы или ихъ части, и о которыхъ было сказано выше; кромѣ того, къ сухожиліямъ также относится и та рыхлая подкожная клѣтчатка, въ которой, по большей части, отлагается жиръ. Всѣ тончайшія оболочки жировыхъ шариковъ также относятся къ сухожиліямъ, при чемъ всѣ эти части мяса при варкѣ даютъ мало питательный клей или желатинъ, застывающій на холодѣ въ студень. Чѣмъ больше студневыхъ веществъ въ мясѣ, тѣмъ оно хуже и дешевле на рынкѣ и наоборотъ—чѣмъ меньше студневыхъ веществъ въ мясѣ, тѣмъ оно лучше и дороже. Сухожильное мясо весьма часто требуется для приготовленія клейкаго бульона, ланспика, фюме и пр., на что идутъ самыя дешевыя части.

Кости. Кости составляютъ въ мясѣ хотя не существенныя составныя вещества, но весьма важныя; онѣ образуютъ скелетъ, на которомъ помѣщаются, прикрѣпленныя посредствомъ сухожилій всѣ мягкія части мяса.

Въ составъ костей входятъ: 1) твердая землистая часть, состоящая по преимуществу изъ извести, 2) мягкая часть, называемая костнымъ хрящемъ, 3) костный мозгъ, который наполняетъ или цѣлыя мозговыя костныя полости, какъ напр. въ трубчатыхъ костяхъ, или болѣе мелкія ячейки губчатыхъ костей, (напр. грудинки), и, наконецъ, 4) костный жиръ, который отчасти пропитываетъ костный мозгъ, а отчасти самостоятельно наполняетъ мельчайшіе костные канальцы. Если кость бросить въ огонь, то сгорятъ всѣ мягкія ея части, но известковый твердый остовъ останется не тронутымъ; при чемъ кость, сдѣлавшись бѣлая какъ снѣгъ, сохранитъ свою форму; если ее вымочить въ растворѣ соляной кислоты (10%) то произойдетъ, наоборотъ: „всѣ твердыя известковыя части растворятся, а мягкія останутся не тронутыми, кость-же хотя и сдѣлается мягкою какъ сухожиліе, но все-таки сохранитъ свою форму; если, наконецъ, ее долго варить въ водѣ, то можно совершенно изъ нея выварить костный хрящъ, изъ котораго получится костные: желатинъ, студень, мозгъ и жиръ. Чѣмъ кость дробнѣе измельчить и чѣмъ измельченныя части продолжительнѣе кипятить, тѣмъ больше извлекаются въ наваръ вышеназванныя части; у старыхъ животныхъ или у рабочихъ кости крѣпче и труднѣе вывариваются, чѣмъ у молодыхъ и гулевыхъ, а кости племеннаго бугая тверже костей вола, какъ равно кости многотельной коровы тверже костей яловицы.

По своей формѣ кости бываютъ: 1) черепныя, 2) позвонковыя безъ реберъ, 3) позвонковыя съ ребрами, 4) широкостныя (тазъ и лопатка) 5) трубчатыя съ бѣлымъ костнымъ мозгомъ и 6) губчатыя съ краснымъ костнымъ мозгомъ (грудная кость). Кромѣ того, что всѣ эти кости отличаются по формѣ, онѣ различны также по твердости и количеству навара; самыя мягкія и наиболѣе дающія наваръ кости грудины, содержащія красный мозгъ; самыя-же твердыя и мало вываривающіяся — трубчатыя кости, если изъ нихъ еще при этомъ вынутъ костный мозгъ.

Говядина. Подъ общимъ именемъ говядины назы-

вается въ продажѣ мясо крупнаго рогатаго скота, которое представляетъ собою главный предметъ продовольствія, какъ въ частныхъ хозяйствахъ, такъ и въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій.

Говядина черкасскаго скота. Такъ называемый черкасскій скотъ разводится на югѣ и юго-востокѣ Россіи до Чернаго моря, и до киргизскихъ степей; откармливаемый спеціально на убой онъ составляетъ главное продовольствіе городскаго населенія. Общая отличительная черта этого мяса, — обильный слой подкожнаго жира и большое наслоеніе его внутри. При разрѣзѣ мяса видна жировая мраморность и жировая пятнистость. По степени возраста слѣдуетъ при покупкѣ различать молодую черкасскую говядину и старую.

Молодая черкасская говядина лучше чѣмъ старая во всѣхъ отношеніяхъ, жиръ таковой всегда бѣлый, плотный, тугоплавкій; костный мозгъ трубчатыхъ костей бѣлъ, твердъ, хорошо рѣжется слоями, крошится и сплошь выполняетъ собою костный каналъ.

Старая черкасская говядина нѣсколько темнѣе молодой. Жиръ всегда желтый, иногда шафраннаго или лимонно-желтаго цвѣта и при томъ мягкій; костный мозгъ трубчатыхъ костей студенистый, желтый, мягкій и отстаетъ отъ краевъ канала,

Говядина истощеннаго черкасскаго скота узнается по отсутствію жира въ подкожной клѣтчаткѣ. Цвѣтъ жира блѣднѣе обыкновеннаго, часто бываетъ какъ-бы вымоченный въ водѣ, иногда напоминаетъ рыбье мясо. Жиръ около почекъ маслообразный, мягкій, сѣрый или грязно-желтый. Мясныя туши подобнаго скота содержатъ огромный процентъ костей и весьма малый мякоти; говядина этого сорта идетъ на рынкѣ по самой низкой цѣнѣ, такъ какъ не удовлетворяетъ ни въ пи-

тательномъ, ни во вкусовомъ отношеніяхъ. Чаще всего употребляется на колбасы.

Говядина не черкасскаго скота, а мѣстнаго происхожденія. Сюда относится скотъ обывательскій, не степной, который держится для молока и удобренія. Скотъ этого сорта спеціально на убой не откармливается, за исключеніемъ коровъ яловыхъ, поэтому при покупкѣ полезно различать мясо яловицы отъ мяса вола, бугая и проч.; въ Петербургѣ и Москвѣ такое мясо носитъ названіе-русскаго.

Говядина яловой коровы отличается мягкостью, сочностью, цвѣтъ ее всегда блѣднѣе мяса черкасскаго. Жиръ бѣлый, не мягкій; часто сбывается за черкасское, но замѣнить его, по выходу порціоннаго мяса и по навару, не можетъ. Жаркія и фарши изъ него получаются весьма удовлетворительны.

Говядина разнаго неоткормленнаго скота носитъ въ столицахъ также названіе русскаго, сбываемаго на скотный рынокъ по негодности, по старости или по какимъ либо другимъ причинамъ. Такая говядина отличается тѣмъ, что на поверхности не имѣетъ подкожнаго жира, а внутри туши нѣтъ жировыхъ наслоеній и жировыхъ прослоекъ. Мышечные пучки просвѣчиваютъ черезъ подкожную клѣтчатку синеватымъ отливомъ. Мясныя туши этого сорта содержатъ большой процентъ костей и малый мякоти. Мясо даетъ самый плохой наваръ, не достаточный выходъ порцій супового мяса и вовсе не годится на жаркія. Подобное мясо почти сплошь поступаетъ на фаршъ въ колбасы низшаго кечества.

Мясо племенныхъ быковъ (не воловъ) бугаевъ или порозовъ. Животныя этого сорта сбываются всегда на скотный рынокъ по негодности на племя. Мясо темно-коричневаго цвѣта, упруго, плотно, иногда кожисто и липко, при томъ

имѣетъ особый специфическій запахъ. Черезъ подкожныя сухожильныя растяженія просвѣчиваются синеватые (какъ у зайца) и очень развитые мускулы; хотя выходъ порцій варенаго мяса довольно выгоденъ, но мясо получается — твердое, наваръ — средняго качества, а жаркое — плохое. По своей липкости мясо цѣнится въ колбасномъ производствѣ, гдѣ слыветъ подъ именемъ чернаго и употребляется на самыя лучшія колбасы (салями и пр.).

Мясо горяче-парное. Тотчасъ по убоѣ животнаго, пока мясо еще хорошо не остыло и не окоченѣло, носитъ въ торговлѣ названіе „горяче-парное". Признаки такого мяса слѣдующіе: при надавливаніи пальцемъ упруго, при чемъ углубленіе изъ подъ пальца тотчасъ-же выполняется обратно; мясо совершенно сухо, нисколько при дотрогиваніи не овлажняетъ пальца, имѣетъ запахъ свѣжей крови; мускулатура краснаго цвѣта, съ фіолетовымъ оттѣнкомъ. Глазъ потребителя не привыкъ видѣть цвѣтъ такого мяса въ продажѣ, потому что мясники въ это время его не разрубаютъ: оно какъ кисель и по тому шаблону, который принятъ въ мясной техникѣ, правильно его разрубить нельзя. Такое мясо всегда имѣетъ среднію реакцію, т. е., при испытаніи его синей лакмусовой бумажкой, не обнаруживается присутствія мясной кислоты, а намоченная въ чистой водѣ, и, приложенная къ такому мясу не краснѣетъ. Замѣчательно, что бульонъ изъ этого мяса получается весьма ароматичный и прозрачный — какъ янтарь, съ желто-соломеннымъ оттѣнкомъ и съ большими жировыми глазками на поверхности, но само мясо при варкѣ и жареніи получается всегда твердымъ. Послѣднее обстоятельство и служитъ причиною, что горяче-парное мясо въ продажу не поступаетъ, до тѣхъ поръ, пока оно не вылежится.

Мясо парное обыкновенное — продажное. Въ мясныя

лавки мясо обыкновенно привозится наканунѣ вечеромъ и поступаетъ въ продажу не раньше, какъ на второй день убоя. Съ этого времени всякое мясо, безъ исключенія, пріобрѣтаетъ кислую реакцію, присутствіе которой желательно для потребителя, такъ какъ она указываетъ на процессъ броженія въ мясѣ, благодаря которому мясо размягчается и такимъ образомъ становится болѣе удобоваримымъ. Признаки такого мяса слѣдующіе: цвѣтъ поспѣвшей малины; запахъ ароматичный, пріятный, свѣжій; горячій ножъ, нагрѣтый въ кипяткѣ, и вытертый на сухо не издаетъ, при погруженіи его въ мясо, дурного запаха. При надавливаніи пальцемъ не лишено упругости и полученная ямка подъ пальцемъ, хотя медленно, но все-таки обратно выполняется; при дотрогиваніи едва овлажняетъ палецъ; выдержанное на холодѣ дѣлается плотнымъ, какъ рѣпа, и, пріобрѣтаетъ бо́льшую стойкость, чѣмъ мясо не бывшее на холодѣ. Синяя лакмусовая бумажка, приложенная къ такому мясу, — краснѣетъ. Кислая реакція начинаетъ появляться въ мясѣ лѣтомъ, приблизительно въ концѣ первой четверти сутокъ по убоѣ (т. е. черезъ 6 часовъ), а зимою въ концѣ первыхъ полусутокъ (т. е., черезъ 12 часовъ). На льду появленіе кислой реакціи задерживается, а въ теплѣ — ускоряется. Въ общежитіи мясо считается лучшимъ къ концу 2-го дня по убоѣ. Въ больницахъ, въ госпиталяхъ и въ войскахъ, а также и въ большинствѣ казенныхъ учрежденій по правиламъ употребляется мясо скота битаго наканунѣ.

Мортификація въ мясѣ и ея продолжительность. Чтобы мясо получило надлежащую мягкость, необходимо выдержать его, нѣкоторое время, при извѣстной температурѣ, при чемъ если мясо будетъ выдержано болѣе чѣмъ слѣдуетъ, то наступитъ его порча. Такое выдерживаніе называется мортифицированіемъ мяса. Опредѣлить съ

точностью время, потребное для законченности періода мортификаціи, довольно трудно, такъ какъ оно зависитъ, во-первыхъ, отъ возраста, а во 2-хъ отъ степени и способа выкорма животнаго. Мясо молодыхъ животныхъ размягчается скорѣе, чѣмъ старыхъ; жирное мясо мортифицируется скорѣе худого.

Мортификація особенно важна для дичи и живности, потому что она въ большинствѣ случаевъ худа (маложирна). Нѣкоторые изъ гастрономовъ предпочитаютъ дичь, выдержанную до тѣхъ поръ, пока она не получитъ особаго запаха (букета), т. е. говоря по просту, нѣсколько испортится, подобный букетъ для многихъ представляетъ особую пикантсость.

Говядину средняго возраста, средняго выкорма можно выдерживать при обыкнов. температурѣ до 4 дней.

	„	0°	„ 8	„
Свинину .	„	обыкнов. температурѣ .	„ 4	„
„ .	„	0°	„ 7	„
Телятину .	„	обыкнов. температурѣ .	„ 3	„
„ . .	„	0°	„ 4	„

Глухарь, тетерька и вообще дичь выдерживаются 7 дней, а при 0°—15.

Способы замѣняющіе и ускоряющіе мортификацію мяса. Иногда въ домашнемъ обиходѣ нѣтъ времени дожидаться надлежащей степени мортификаціи мяса и дичи, тогда мортификацію возможно замѣнить примѣненіемъ слѣдующихъ способовъ:

1) Если очень свѣжее мясо полить уксусомъ, или, еще лучше, на нѣсколько часовъ положить въ винный или пивной уксусъ, то оно очень быстро пріобрѣтетъ значительную мягкость.

2) Если очень свѣжее мясо положить въ хлѣбный квасъ, такъ наз., суровецъ, на которомъ приготовляютъ въ Малороссіи борщъ (или за неимѣніемъ его употребить квасъ какой есть), то черезъ нѣкоторое время оно размягчится и пріобрѣтетъ пріятный вкусъ.

3) Самое быстрое размягченіе: взять очень свѣжее мясо, обмыть холодною водою, завернуть въ салфетку и положить на нѣкоторое время въ вытопленную печь, изъ которой только что вынули хлѣбы. Мясо при этомъ очень быстро размягчается; однако, надо слѣдить, чтобы не было очень жарко, не болѣе 40° по Реомюра.

Мясо мороженное. Для того, чтобы сохранить мясо отъ порчи, и, при томъ, чтобы возможно его было перевозить для продажи на дальнія разстоянія, можно замороживать мясо до твердости.

Мороженное мясо хуже во всѣхъ отношеніяхъ парного; въ немъ нѣтъ того аромата, который ощущается въ кушаніяхъ изъ парного; поэтому мясо, подвергавшееся замораживанію почти на половину дешевле. Одинъ разъ замерзавшее мясо, сравнительно лучше и вкуснѣе того, которое замерзало и оттаявало два или нѣсколько разъ.

Мясо замерзшее въ первый разъ. При разрубкѣ блѣдно-сѣраго цвѣта; при дотрогиваніи теплый палецъ или горячій ножъ даютъ отпечатокъ ярко-краснаго кирпичнаго цвѣта, что и есть признакъ того, что мясо замерзло въ первый разъ.

Мясо замерзшее во второй разъ. При разрубкѣ поверхность представляется ярко-краснаго кирпичнаго цвѣта, т. е. того, который мясо пріобрѣло въ моментъ перваго оттаиванія.

Мясо замерзавшее нѣсколько разъ. При разрубкѣ поверхность не представляетъ сплошной ярко-красной окраски, а обнаруживаетъ радужность, или игру цвѣтовъ въ видѣ полосокъ: ярко-красной, темно-красной, коричневой и пр.

Мясо оттаянное. Признаки его: кирпично-краснаго цвѣта, рыхлое, смачиваетъ обильно пальцы; положенное на блюдо даетъ сокъ вишнево-краснаго цвѣта; повѣшенное на крюкъ имѣетъ капельное истеченіе тогоже цвѣта; при надавливаніи пальцемъ, ямка обратно не выполняется; при обмываніи въ холодной водѣ, передъ приготовленіемъ, теряетъ въ ополоскахъ много мясного сока (до $2^0/_0$), а равно и растворимыхъ въ водѣ экстрактивныхъ веществъ. При варкѣ такого мяса получается много на поверхности навара пѣны, но за то мясо въ кушаніяхъ мягче парного и легче разжевывается зубами. Всѣ вышеприведенные отличительные признаки оттаяннаго мяса весьма важно знать для того, чтобы продавецъ не могъ продать покупателю оттаяннаго вмѣсто парного.

Мясо совершенно негодно къ употребленію главнымъ образомъ въ двухъ случаяхъ: если оно испорчено отъ долгаго лежанья (тухлое, гнилое), или если оно отъ больнаго животнаго (напр. чахоткой), въ этомъ послѣднемъ случаѣ болѣзнь весьма легко черезъ мясо передается людямъ. Въ обоихъ этихъ случаяхъ продажа подобнаго мяса для употребленія безусловно воспрещается нашимъ законодательствомъ, а въ случаѣ продажи— продавецъ подвергается законной отвѣтственности въ судебномъ порядкѣ.

Мясо испортившееся отъ времени. Если въ мясѣ переходитъ граница мортификаціи, т. е. необходимое время для вылеживанія и размягченія, то оно сейчасъ же портится, измѣняетъ свой цвѣтъ, плотность и другія свойства, почему и можно всегда опредѣлить такое мясо. Признаки испортившагося мяса слѣдующіе: цвѣтъ темный, грязный; мясныя пучки теряютъ свой блексъ и разрыхляются; при дотрогиваніи пальцами ощущается липкость; запахъ сначала затхлый, а потомъ отвратительно — гнилой; горячій ножъ, погруженный въ мясо, усиливаетъ запахъ и обнаруживаетъ его даже въ самомъ началѣ порчи; мясо пріобрѣтаетъ щелочную реакцію, поэтому красная лакмусовая бумажка, приложенная къ такому мясу, тотчасъ синѣетъ; иногда на поверхности замѣчаются бѣлыя точки—плѣсень; жиръ ослизлый съ зеленоватымъ цвѣтомъ; въ случаѣ сомнѣнія порченное мясо весьма легко можно опредѣлить такъ: обдать его кипяткомъ, и, тогда, подымающіеся, отъ мяса, пары покажутъ — испорчено оно, или нѣтъ; само собою разумѣется, что наваръ изъ испорченнаго мяса къ употребленію совершенно негоденъ и безусловно вреденъ, при чемъ если-бы даже въ такомъ мясѣ или наварѣ и былъ отбитъ дурной запахъ то, во всякомъ случаѣ, вредъ отъ этихъ продуктовъ не уменьшится. Содержатели трактирныхъ заведеній весьма часто принимаютъ разнообразныя мѣры, чтобы скрыть запахъ испорченныхъ мясныхъ продуктовъ, напр: вымачиваютъ ихъ въ уксусѣ или хлѣбномъ квасѣ, кладутъ въ нихъ истолченный уголь, зашитый въ подушечки; заливаютъ холодной водой и тушатъ въ ней раскаленныя уголья и пр:, во всѣхъ этихъ случаяхъ запахъ гнили исчезаетъ, но вредъ остается

Возбудители гнилостнаго броженія. Порча въ мясѣ происходитъ вслѣдствіе того, что, вмѣстѣ съ воздухомъ, проникаютъ въ его поры особые гнилостные и плѣсневые зародыши, повсюду разсѣяные въ природѣ, и, называемые микроорганизмами или бактеріями. Если какую либо часть свѣжаго мяса закупорить герметически въ сосудъ, въ воздухѣ котораго не содержалось-бы ни одного плѣсневаго или гнилостнаго зародыша, то мясо сохранилось-бы свѣжимъ на всегда. На этомъ свойствѣ основаны всѣ способы консервированія мясныхъ продуктовъ въ жестянкахъ.

Что касается того вреднаго вліянія, которое оказываютъ на мясные продукты бактеріи, то необходимо пояснить, что испортившееся мясо, въ началѣ гніенія далеко не такъ вредно, какъ сгнившее совершенно, при чемъ степень вреда зависитъ отъ большаго или меньшаго накопленія яда, тѣхъ микроорганизмовъ, которые возбуждаютъ гніеніе.

Условія благопріятствующія и не благопріятствующія порчѣ мяса. Если испорченное мясо будемъ нагрѣвать до температуры кипѣнія, то всѣ микроорганизмы, вызывающіе гніеніе, хотя и погибнутъ, но вредъ отъ яда, образованнаго ими, останется въ своей силѣ и вредное его дѣйствіе не уменьшается даже, при самомъ продолжительномъ кипяченіи, въ возможно высокой температурѣ. Если испорченное мясо заморозимъ, то ядъ бактерій-гніенія останется въ мерзломъ мясѣ нисколько не потерявъ своихъ вредныхъ свойствъ. Ниже 3⁰ тепла и выше 40⁰ дѣйствіе на мясо вредныхъ микроорганизмовъ затрудняется, и, даже совершенно прекращается.

Мясо, разрубленное на мелкіе куски портится скорѣе, чѣмъ въ болѣе крупныхъ, или въ цѣлой тушѣ, такъ какъ чѣмъ мельче кусокъ, тѣмъ большую онъ имѣетъ поверхность сравнительно съ массой, и, стало быть, тѣмъ больше на него могутъ дѣйствовать вредные бактеріи воздуха, и, наоборотъ: чѣмъ кусокъ крупнѣе, и, поверхность его относительно меньше, тѣмъ и дѣйствіе вредныхъ микроорганизмовъ уменьшается. Мясо съ перерубленною костью скорѣе загниваетъ у кости, потому что воздухъ, вмѣстѣ съ микроорганизмами, легко проникаетъ во внутрь мяса, черезъ поры или канальцы костей.

Микроорганизмы гніенія скорѣе размножаются при влагѣ и сыростѣ, чѣмъ въ сухомъ воздухѣ; поэтому для мяса всякая сырость весьма вредна, и, при остальныхъ одинаковыхъ условіяхъ—въ дождливое, сырое время мясо портится скорѣе, чѣмъ въ сухое, равно какъ скорѣе портится у суставовъ, гдѣ происходитъ скопленіе суставной влаги—(сеновіи). Что касается до вліянія свѣта на бактерій-гніенія, то въ темныхъ помѣщеніяхъ они размножаются гораздо быстрѣе, чѣмъ въ свѣтлыхъ; поэтому мясо лучше сохраняется въ свѣтлой кладовой, нежели въ темной.

Всякая нечистота, въ помѣщеніяхъ, гдѣ сохраняется мясо, пыль на стѣнахъ, прилавкахъ, на полу, все это способствуетъ скорѣйшей его порчѣ. Если прикоснуться, къ поверхности мяса, нечистыми руками, или разрѣзать его грязнымъ ножемъ, то мясо получаетъ также быструю наклонность къ гніенію. Не чистая, не мытая посуда, въ свою очередь, благопріятствуетъ размноженію микроорганизмовъ.

Такъ какъ покойное состояніе воздуха весьма благопріятно для размноженія бактерій, то необходимо чтобы въ погребахъ и ледникахъ, а равно и вообще во всѣхъ помѣщеніяхъ, гдѣ сохраняется мясо, были устраиваемы вытяжныя трубы и вентиляторы, которые-бы постоянно приводили воздухъ въ движеніе; подъ вліяніемъ токовъ воздуха мясо будетъ обвѣтриваться и осушаться, а вслѣдствіе этаго на немъ тогда образовывается родъ роговой блестящей плѣночки, защищающей его отъ проростанія, т. е. отъ вліянія бактерій-гніенія.

Помѣщенія для храненія мяса. Мясо должно сохраняться въ совершенно сухихъ, возможно свѣтлыхъ, и, надлежащимъ образомъ, вентилированныхъ помѣщеніяхъ. Для внутренней облицовки стѣнъ кладовыхъ, можетъ служить прекраснымъ матеріаломъ, полированный гипсъ, съ котораго всегда легко удалять пыль, обтирая стѣны тряпкой, намоченной въ щелокѣ

золы; что касается пола, то лучше всего дѣлать его изъ цемента.

Такъ какъ на мясо крайне вредно вліяетъ сырость, и, такъ какъ часто мясныя кладовыя не отвѣчаютъ всѣмъ необходимымъ требованіямъ, напримѣръ—сыры, то, въ такомъ случаѣ, для осушенія ихъ, кромѣ вентиляціи, можно рекомендовать еще сухой моховой порошокъ такъ наз. „сфагнумъ", который весьма энергично поглощаетъ въ себя влагу, не только со стѣнъ помѣщеній, или изъ тѣхъ предметовъ, среди которыхъ находится, но даже изъ атмосферы.

Если мясные продукты хранятся въ ледникахъ и погребахъ, то хотя въ лѣтнее время воздухъ въ нихъ всегда будетъ охлажденъ, но въ то же время и насыщенъ парами воды, а это отражается на мясѣ тѣмъ, что оно дѣлается мокрымъ, ослизлымъ, принимаетъ грязный видъ и измѣняетъ цвѣтъ. Для предотвращенія этого, также полезно употреблять тотъ-же „сфагнумъ", разсыпая его на полу, полкахъ, вообще тамъ, гдѣ хранятся разные продукты.

Въ виду того, что мясо служитъ прекрасною средою для развитія разнообразныхъ бактерій, причемъ въ воздухѣ всегда существуютъ не только плѣсневые и гнилостные, но и болѣзнетворные микроорганизмы, слѣдуетъ избѣгать помѣщеній, для храненія мясныхъ продуктовъ: вблизи комнатъ для больныхъ, спаленъ, помойныхъ ямъ, навозныхъ кучъ и отхожихъ мѣстъ.

Разцѣнка мясной туши на сорта. Мясо туши не представляетъ одинаковаго достоинства въ различныхъ своихъ частяхъ, и, соотвѣтственно этому части туши имѣютъ, разъ навсегда, опредѣленную различную цѣнность. Разница въ цѣнѣ частей одной и той-же туши доходитъ до 10 и болѣе разъ; такъ, напр: въ Петербургѣ филейная часть продается по 50 к. фунтъ,

а зарѣзъ, или бочекъ—по 5 коп. Между этими крайними предѣлами существуетъ много среднихъ. Такимъ образомъ, изъ этого, возникла схема сортировки тушъ на сорта, при чемъ различныя извѣстныя части получили, въ кулинарномъ искусствѣ, особыя спеціальныя назначенія. Въ различныхъ городахъ существуютъ, повидимому, и различные способы разрубки мяса, что видно изъ сравненій, ниже помѣщенныхъ, схемъ сортировки мяса: въ Петербургѣ, Москвѣ и Одессѣ, но, присматриваясь внимательнѣе, увидимъ, что различія эти—только кажущіеся.

Вкусовые органы, а равно и желудокъ, конечно, сразу указали людямъ разницу въ достоинствѣ различныхъ частей мясной туши, чѣмъ, понятное дѣло, воспользовались мясоторговцы, назначивъ болѣе высшія цѣны на вкусныя части.

Общія правила для пользованія частями туши. Самыя лучшія мясныя части расположены вдоль позвонковъ; изъ нихъ считаются болѣе лучшими тѣ, которые расположены ближе къ заду. Мышечныя волокна въ этихъ частяхъ болѣе тщательно перемѣшаны съ жиромъ, содержа весьма мало воды и сухожилій (студневыхъ веществъ). Вообще, изъ разсмотрѣнія достоинстъ различныхъ частей туши, можно вывести слѣдующія общія основанія: 1) при удаленіи отъ позвоночника внизъ мясо ухудшается; оно все больше и больше пріобрѣтаетъ студневыхъ веществъ, костей и воды, а теряетъ—жиръ; 2) если мы будемъ разсматривать части мяса, лежащія по направленію отъ зада къ переду, то, начиная отъ расположенныхъ у хвоста вплоть до головы, увидимъ также значительное ухудшеніе въ достоинствѣ мяса; съ каждымъ позвонкомъ, съ каждымъ ребромъ, по направленію къ шеѣ, мясо ухудшается. Такимъ образомъ, мясо лучше къ верху и заду, а хуже—

къ низу и переду. Разница въ достоинствахъ мяса, въ одномъ и томъ-же организмѣ, произошла отъ разницы работы, которую несутъ различныя группы мышцъ. Передъ хуже—зада, потому что болѣе употребляетъ усилій при работѣ; напр: шея напрягается больше, такъ какъ всю жизнь держитъ, на вѣсу, тяжелую голову, почему, мясо ея цѣнится дешевле; на головѣ: щековина или щечина представляетъ группу мышцъ, работающихъ день и ночь, напр. у животныхъ, отрыгающихъ жвачку, поэтому мясо это дешево и годится только на фаршъ въ дешевыя колбасы; наоборотъ, въ задней части, гдѣ мышцы работаютъ сравнительно мало, расположено самое цѣнное мясо—филейная часть: помѣщенная между костьми, и, окруженная жировыми наслоеніями внутренняго, около-почечнаго жира, она цѣнится очень дорого — 50 и болѣе коп. за фунтъ, предназначаясь на самыя изысканныя блюда.

Таб. I.

Распознаваніе качествъ продажнаго мяса.

Составилъ завѣдыв. город. мяснымъ музеемъ въ г. С.-Петербургѣ Магистръ ветер. наукъ **М. Игнатьевъ.**

1. **Черкасское мясо.** Обильный слой подкожнаго мяса и большое наслоеніе жира внутри. При разрѣзѣ видна жировая мраморность и пятнистость.

2. **Русское мясо.** На поверхности и внутри туши нѣтъ жировыхъ наслоеній и жировыхъ прослоекъ. Мясо просвѣчиваетъ черезъ подкожныя сухожилія синеватымъ отливомъ. Большой % костей, и малый мякоти.

3. **Порозиное мясо.** Мясо племенныхъ быковъ темно-красно-коричневаго цвѣта, упруго, плотно, иногда кожисто и липко. Черезъ сухожильныя растяженія просвѣчиваются синеватые (какъ у зайца) очень развитые мускулы, при чемъ обладаетъ особымъ запахомъ. Употребляется преимущественно на колбасы.

4. **Мясо молодаго животнаго.** Жиръ бѣлый, плотный, туго-плавкій. Костный мозгъ бѣлый, твердый, хорошо рѣжется слоями, крошится и сплошь выполняетъ костный каналъ.

5. **Мясо стараго животнаго.** Жиръ желтый, иногда шафраннаго или лимонно-желтаго цвѣта, притомъ мягкій. Костный мозгъ студенистый, желтый, мягкій и отстаетъ отъ краевъ костнаго канала.

6. **Мясо истощеннаго животнаго.** Отсутствіе жира въ подкожной клѣтчаткѣ. Мясо блѣднѣе обыкновеннаго; оно какъ-бы вымочено въ водѣ, иногда напоминаетъ рыбье. Жиръ около почекъ масло-образный, мягкій, сѣрый или грязно-желтоватый.

7. **Парное мясо. А. На второй день убоя.** При варкѣ и жареніи мягко. Имѣетъ цвѣтъ поспѣвшей малины. За-

пахъ ароматичный, пріятный, свѣжій; горячій ножъ, погруженный въ мясо, не издаетъ дурного запаха. При надавливаніи пальцемъ, ямка выполняется обратно. Синяя лакмусовая бумажка, приложенная къ свѣжему разрѣзу, краснѣетъ, а фенолъ-фталеиновая—не измѣняется.

Парное мясо. Б. Горяче-парное, только-что убитаго животнаго. При варкѣ и жареніи — твердо. Очень упруго. Совершенно сухо, нисколько не овлажняетъ пальца при дотрогиваніи. Ярко-кровянаго цвѣта съ фіолетовымъ оттѣнкомъ. Имѣетъ запахъ свѣжей крови.

В. Привозное парное. Весьма часто бываетъ съ запахомъ рогожи. Завалено и замято на поверхности. Не имѣетъ клейма городской бойни.

8. Мороженное мясо. При оттаяніи—кирпично-краснаго цвѣта. Обильно смачиваетъ пальцы. При надавливаніи ямка обратно не выполняется. Повѣшенное на крюкъ, или положенное на блюдо, даетъ истеченіе сока. При обмываніи теряется много мясного сока. Обмывать, варить и жарить не оттаяннымъ лучше.

9. Подмороженное мясо. Наружный подмороженный слой ярко-краснаго цвѣта, даетъ ямку при надавливаніи пальцемъ и смачиваетъ обильно. Внутренній слой, не тронутый морозомъ, удерживаетъ цвѣтъ и всѣ свойства парного мяса.

10. Крупная туша. Чѣмъ крупнѣе мясная туша, тѣмъ мясистѣе, виднѣе, сочнѣе и выгоднѣе каждая ея часть, конечно при хорошей упитанности.

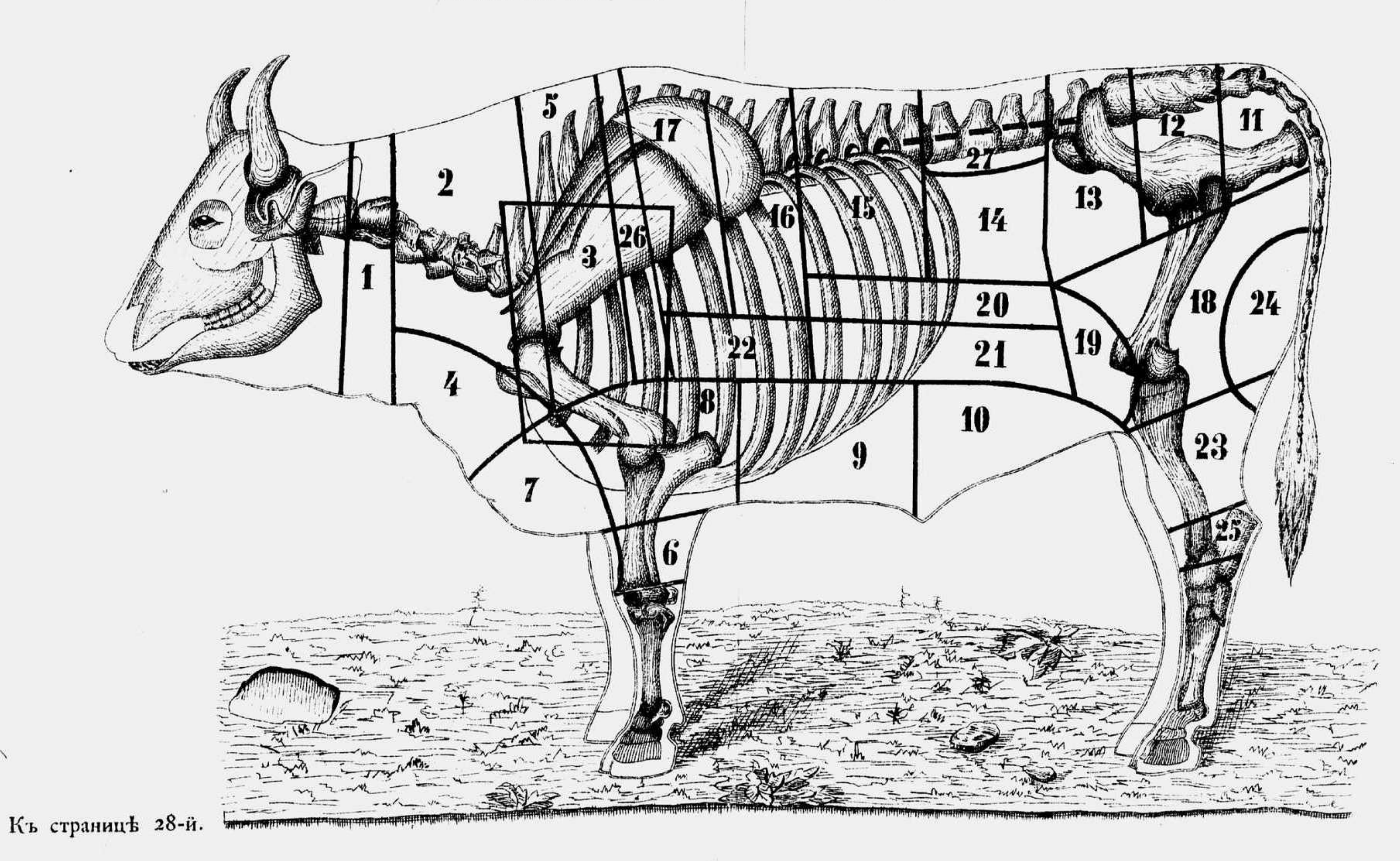
11. Мелкая туша. Для мелкой раздробительной продажи представляетъ больше выгодъ, но не имѣетъ достоинствъ и цѣнности крупныхъ тушъ; мелкими считаются туши до 10 пудовъ вѣса.

Приложенiе № IV.

СХЕМА СОРТИРОВКИ МЯСНОЙ ТУШИ
въ Москвѣ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ ***М. А. Игнатьевъ***,

По даннымъ ветеринарнаго врача ***Г. И. Гурина.***



Къ страницѣ 28-й.

Измѣненія на поверхности туши, которыя необходимо срѣзывать, при покупкѣ мяса:

а) Кровяные сгустки въ подкожной клѣтчаткѣ — слѣдствіе побоевъ животнаго при жизни.

б) Сдуденистые сгустки лимонно-желтаго цвѣта, какъ желатинъ, — отъ надавливанія при перевозкѣ въ вагонѣ.

в) Личинки оводовъ — т. е. крупные черваки, замѣтные въ жирѣ подкожной клѣтчатки, обыкновенно, принимаемыя за подкожныя железы, и, часто, съѣдаемыя.

12. **Подозрительная туша.** Попадается изъ провинціи. Весь жиръ снаружи и внутри пропитанъ кровью; костный мозгъ трубчатыхъ костей — кровяно-красный; подкожные сосуды налиты кровью; цвѣтъ мяса — синеватый.

Таб. II.

Схема сортировки (разрубка) мясной туши

Въ ПЕТЕРБУРГѢ

и назначеніе частей ея для кулинарнаго искуства.

Составилъ Магистръ ветеринарныхъ наукъ **М. А. ИГНАТЬЕВЪ.**

ТУША ДѢЛИТСЯ на ЗАДЪ (42,5%), **ПЕРЕДЪ** (40,4%), **ГРУДЬ** (14,2%).

ЗАДЪ дѣлится на:

А. Первые сорта — на жаркое.

1. Ростбифъ—идетъ на ростбифъ; вырѣзки-же его—**филейная**, самая лучшая, на изысканное жаркое; **затылочная**, 2-го сорта, на жаркое по проще.

2. Толстый филей—на жаркое въ кускѣ, а вырѣзка его (филе-миньонъ) на изысканное жаркое.

3. Тонкій филей—на жаркое въ кускѣ, а вырѣзка его на жаркое по проще.

4. Огузокъ—на бефъ-бульи, тушоное и брезерованное. Также даетъ превосходное суповое мясо.

5. Ссѣкъ—на жаркое кускомъ, шпигованное, тушоное и рубленое.

Б. Первые сорта—на горячія.

6. Бедро—на бульонъ и русскіе супы, когда требуется хорошее суповое мясо къ первому блюду.

7. Кострецъ—на супы и рубленыя блюда (котлеты, рулеты, зразы и проч.).

В. Второй и третій сортъ—на горячія.

8. Подбедерокъ—на бульонъ, а вываренное мясо на фарши и фюмэ.

9. Филейная покромка (пашинка)—на домашній фритюръ, горячія и фаршъ.

ХВОСТЪ—вообще на горячія и супъ ош-по.

ПЕРЕДЪ дѣлится на:

А. Второй сортъ—на жаркое.

10. Тонкій край—съ верхнею частью его **антрекотомъ**, содержащимъ **краевую вырѣзку**: на антрекотъ де-бефъ, а вырѣзка его, 2-го сорта, на различное жаркое по проще.

В. Второй сортъ—только на горячія.

11. Толстый край—на русскіе супы, похлебки. Мясо выгодно дѣлится на порціи.

12. Лопатка—на лѣнивыя щи, русскіе заправочные супы, а также на оттяжку для консомэ.

13. Шея—на горячія; мясо твердо, выгодно распредѣляется на порціи (3 сортъ).

14. Рулька съ голяшкой—на бульонъ по проще и на горячія въ бѣдныя хозяйства.

15. Краевая покромка—обыкновенно загрязнена—на горячія и фарши въ бѣдныя хозяйства.

16. Зарѣзъ—очень кровянистъ, скоро портится—на горячія въ самыя бѣдныя хозяйства, дешевыя столовыя, обжорные ряды, рабочія артели.

ГРУДИНА дѣлится на:

17. Челышко—на кислые жирные супы (борщъ, кислыя щи и пр.).

18. Средина грудины—на всѣ жирные кислые супы.

19. Завитокъ—на кислые жирные супы въ бѣдныя хозяйства.

20. Бочекъ—на горячія въ самыя бѣдныя хозяйства.

Таб. II.

СХЕМА СОРТИРОВКИ МЯСНОЙ ТУШИ
ВЪ МОСКВѢ.

Составилъ Магистръ ветеринарныхъ наукъ
М. А. Игнатьевъ
по даннымъ ветеринарнаго врача **Г. И. Гурина**.

Высшій сортъ.

27. Вырѣзка.

I Сортъ.

11. Горбушка.
12. Кострецъ.
13. Оковалокъ.
14. Средина филея.
15. Тонкій филей.
16. Тонкій край.
17. Толстый край.
18. Огузокъ.
19. Щупъ.
24. Ссѣкъ.

II Сортъ.

2. Шея.
3. Лопатка.
4. Гривенка.
5. Подплечный край.
7. Челышко.
8. Грудь.
9. Завитокъ.
10. Пашина.
23. Подбедерокъ.

20. Первая покромка отъ филея.
21. Вторая покромка отъ филея.
22. Покромка отъ края.

III Сортъ.

1. Зарѣзъ.
6. Рулька.
25. Голяшка.
26. Зачистка отъ края и шеи.

Органы сбоя.

Также как на петербургской и одесской схемахъ.

СХЕМА СОРТИРОВКИ МЯСНОЙ ТУШИ

ВЪ ОДЕССѢ.

Составилъ Магистръ ветеринарныхъ наукъ

М. А. Игнатьевъ.

По даннымъ одесскаго мяснаго торговца Бенедато.

Въ Одессѣ мясная туша прежде всего дѣлится на передъ и задъ. Грудь-же не срубаютъ отдѣльно, какъ въ Петербургѣ. Къ заду всегда отходитъ послѣднее ребро, прилегающее къ ростбифу.

1. Ростбифъ — идетъ на ростбифъ, а части его: //////// брезоли и ≡≡≡ филей на изысканное жаркое.

2. Кулотъ—на бефъ-були, а также тушоное, шпигованное, брезерованное и пр.

3. Кострецъ (первый)—даетъ превосходное суповое мясо.

4. Кострецъ (второй)—на жаркое въ кускѣ, бефъ-а-ля-модъ, бефъ-эстуфатъ.

5. Антрекотъ—на жаркое въ бѣдныхъ хозяйствахъ, антрекотъ де-бефъ, а въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій—на горячее.

6. Яблоко. Хорошее суповое мясо, на бульонъ, а также рулетъ и фарши.

7. Бедрина. На бульонъ для выздоравливающихъ больныхъ, хорошее суповое мясо для прислуги.

8. Ссѣкъ. Не видѣнъ на рисункѣ. Занимаетъ всю внутреннюю поверхность ноги — на котлеты, рулетъ, фарши.

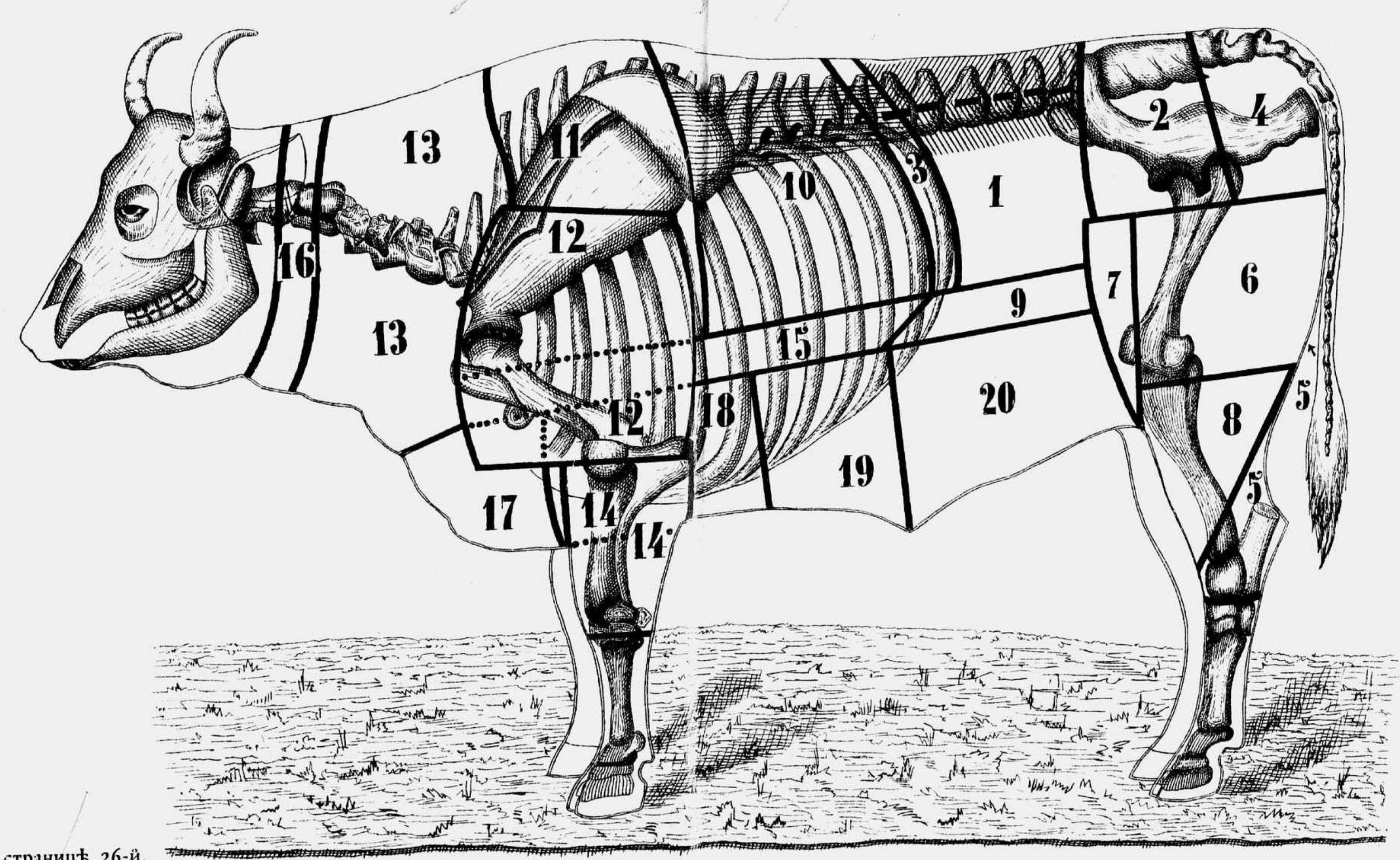
9. Почечное—на горячее и пилавъ.

Приложеніе № III.

СХЕМА СОРТИРОВКИ МЯСНОЙ ТУШИ

въ Петербургѣ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ *М. А. Игнатьевъ.*



Къ страницѣ 26-й.

10. Лопатка—на оттяжку для консомэ, а также: на русскіе заправочные супы, лѣнивыя щи и пр., горячія для бѣдныхъ хозяйствъ, а также для продовольствія войскъ.

11. Толстый окраекъ. Мясо средняго достоинства—на всѣ крупяные супы въ частныхъ бѣдныхъ хозяйствахъ, а также для продовольствія войскъ.

12. Челышко (грудины)—на кислые жирные супы (борщъ, кислыя щи и пр.).

13. Средина (грудины)—на всѣ жирные и кислые супы.

14. Пашина (грудины)—на кислые и жирные супы въ бѣдныя хозяйства.

15. Покромка отъ толстаго окрайка—на горячія въ трактиры, харчевни, рабочія артели.

16. Подкрылокъ—на горячія въ войска, бѣдныя хозяйства.

17. Шея—на горячія въ войска, больницы для простонародія, харчевни и пр.

18. Пашина—котлеты, фарши, флонше и на горячія въ бѣдныя хозяйства.

19. Голяшка—въ придачу для навара, флюме для подливокъ и соусовъ (второй бульонъ).

20. Зарѣзъ. Плохое суповое мясо, очень кровянисто, скоро портится, идетъ въ ночлежные дома, обжорные ряды, харчевни и на выварку фюме для соусовъ и подливокъ.

Сбойные органы.

1. Мозги—на жаркое.

2. Ливеръ (легкія и горло) на фаршъ—въ пироги для бѣдныхъ.

3. Сердце—отварное холодное съ хрѣномъ—въ харчевни.

4. **Языкъ**—отварной съ картофельнымъ пюре или горошкомъ.

5. **Печень**—на жаркое и на фаршъ въ пироги, идетъ также—въ ливерныя колбасы.

6. **Рубецъ**—на польскія фляки и отварной, на холодныя закуски въ харчевни.

7. **Сычугъ**—какъ болѣе нѣжные и болѣе удобоваримые рубцы и польскія фляки.

8. **Поджелудочная железа**—назначается въ пищу больнымъ, какъ лекарство.

9. **Щитовидная железа**—назначается въ пищу больнымъ, какъ лекарство.

10. **Губы**—на студень.

11. **Ноги**—на студень.

12. **Почки**—на разсольникъ.

13. **Хвостъ**—на клейкій супъ.

14. **Нутреной жиръ**—на фритюръ.

Приложеніе № I.

СХЕМА СОРТИРОВКИ МЯСНОЙ ТУШИ
ВЪ ОДЕССѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ ***М. А. Игнатьевъ.***

По даннымъ одесскаго мяснаго торговца ***Бенедато.***

Къ страницѣ 30-й.

Раздѣлка мясной туши на сорта: на бойнѣ и въ лавкахъ.

Теперь разсмотримъ, какъ приготовляется мясная туша на бойнѣ, какъ разрубается она, въ кладовыхъ мясныхъ лавокъ, по мясницки, и, какъ производится разрѣзка, ея составныхъ частей, для дробной распродажи.

Тотчасъ, по убоѣ животнаго, отрѣзаютъ ему голову и ноги, потомъ, обративъ тушу спиною внизъ, снимаютъ кожу; отвернувъ, затѣмъ, переднія конечности къ наружи, надрѣзаютъ тѣ грудныя мышцы, которыя притягиваютъ эту конечность къ туловищу. Послѣ этого переднія конечности еще больше отворачиваются въ наружу и уже тогда срубаютъ тушѣ грудь, для чего ножемъ надрѣзаютъ подкожный жиръ и мышцы, по направленію отъ шеи до паха задней конечности, отступя, отъ горизонтальной линіи брюха и груди, на одну треть глубины всего туловища. Такіе надрѣзы дѣлаются, какъ справа, такъ и слѣва, и, по этимъ намѣченнымъ линіямъ срубаютъ топоромъ грудь такъ, чтобы концы реберъ вершка на три отходили къ груди.

Къ срубленной, такимъ образомъ съ обѣихъ сторонъ, груди прирѣзывается вся брюшная область вплоть до лобковой кости таза, и, до кострецовъ заднихъ конечностей; затѣмъ грудь съ брюшными покровами снимается, какъ крышка съ сундука, и, изъ вскрытой, какъ грудной, такъ и брюшной полостей уже удобно тогда извлечь, какъ грудные, такъ и брюшные внутренніе органы.

Прежде всего собираютъ сальниковый жиръ, потомъ извлекаютъ изъ брюха рубецъ съ сѣткой, книжку, четвертый желудокъ, тонкія и толстыя кишки, а изъ грудной полости, такъ называемый, „гусакъ“, т. е. трахею съ легкими и сердцемъ, къ которому присоединяется,

извлекаемая черезъ грудобрюшную преграду изъ брюшной полости, также печень и селезенка. Все это выволакивается одно за другимъ, и, переваливается черезъ край мясной туши, усаженной неровными и острыми, какъ ножи, концевыми расщепами срубленныхъ реберъ. За эти костныя неровности, не рѣдко, извлекаемые органы цѣпляются, разрываются и тогда края ихъ пачкаются, содержимымъ въ этихъ органахъ; такъ напр:, при прорывѣ желчнаго пузыря—печени, края ея могутъ запачкаться желчью; прорывъ кишки или желудка имѣетъ слѣдствіемъ то, что края пачкаются содержимымъ въ этихъ органахъ; кромѣ того, по краямъ, всегда неизбѣжно, происходитъ загрязненіе кровью, такъ какъ всѣ внутренніе органы весьма богаты кровью, которая въ нихъ застаивается, при убоѣ животнаго.

Освободивъ грудную и брюшную полость туши, отъ заключающихся въ нихъ органовъ, подвѣшиваютъ ее за заднія ноги, и, начинаютъ тщательно обмывать внутреннюю поверхность. Смывъ кровь, и, находящіеся тамъ нечистоты, „обрядчикъ" вынимаетъ почки изъ жировыхъ около-почечныхъ наслоеній, на внутренней поверхности ростбифа; самый „нутренной" жиръ красиво нарѣзается, и, имъ украшается вся внутренняя поверхность зада; съ внутренней-же реберной поверхности переда сдирается реберная перепонка (плевра), и, такимъ образомъ, область эта очищается отъ кровяныхъ пятенъ. Вотъ и всѣ манипуляціи обдѣлки мясной туши на бойнѣ. Необходимо при этомъ замѣтить, что грудь срубается отдѣльно, лишь у черкасскаго скота, у русскихъ-же коровъ грудь, обыкновенно отдѣльно, не срубается, а остается при тушѣ.

Когда, затѣмъ, мясо остынетъ, т. е. когда оно, приметъ температуру окружающей атмосферы, что зимою совершается очень скоро, а лѣтомъ медленно, тогда

отправляютъ его въ особыхъ телѣгахъ въ лавки, гдѣ однако тоже тотчасъ никогда не разрубаютъ, а обыкновенно выдерживаютъ сутки, а иногда и двое, для того, чтобы въ мясѣ совершились измѣненія, желательныя для потребителя, о которыхъ мы уже говорили выше.

Разрубка мясной туши въ лавкахъ производится слѣдующимъ порядкомъ: сначала отдѣляется передъ отъ зада по 12-ое ребро, затѣмъ, какъ передъ, такъ и задъ, разрубаются по позвоночнику на двѣ симметричныя половины: на правую и лѣвую, причемъ остистые спинные отростки позвонковъ всегда отходятъ въ лѣвую сторону, а въ правую, за то, больше прирубается мяса—позвонковъ; дѣлается это съ тою цѣлью, чтобы процентное содержаніе костей въ правой и лѣвой половинахъ было одинаково. Грудь дѣлится также на двѣ части, правую и лѣвую.

Такимъ образомъ получается 6 крупныхъ частей изъ цѣлой мясной туши: двѣ доли переда, двѣ половины зада и двѣ половинки грудины.

Каждая изъ этихъ 6 частей въ свою очередь разрубается уже окончательно на тѣ части, которыя имѣютъ особыя названія, въ мясной техникѣ, на рынкѣ.

Въ Петербургѣ эти части дѣлятся такъ:

Передъ на: 1) зарѣзъ, 2) шею, 3) лопатку, 4) рульку съ голяшкой, 5) толстый край, 6) тонкій край, и 7) краевую покромку; изъ нихъ лопатка, толстый край и тонкій край относятся ко второму сорту, шея и краевая покромка—къ третьему, а зарѣзъ и рулька съ голяшкою къ четвертому;

Задъ на: 1) тонкій филей, 2) ростбифъ, 3) толстый филей, 4) огузокъ, 5) бедро, 6) ссѣкъ, 7) кострецъ, 8) подбедерокъ и 9) филейная покромка; изъ нихъ перваго сорта: ростбифъ, тонкій филей, тол-

стый филей, огузокъ, бедро, ссѣкъ и кострецъ; втораго: подбедерокъ и третьяго—филейная покромка;

Грудина на 4 части: 1) челышко, 2) средина грудины, 3) завитокъ и 4) бочекъ; изъ нихъ: челышко и середина грудины относятся ко второму сорту, завитокъ къ третьему, а бочекъ — къ четвертому.

Такимъ образомъ вся туша дѣлится на 20 частей, не считая хвоста, подсердечника и рульку съ голяшкой, принимая двѣ послѣднихъ за одну часть, при чемъ перваго сорта выходитъ: 7 частей, втораго—6, третьяго—3 и, наконецъ, четвертаго—4.

Теперь намъ остается описать каждую изъ этихъ 20 частей, показать отношенія ихъ по вѣсу къ цѣлой тушѣ, сколько входитъ въ каждую изъ нихъ существенныхъ питательныхъ частей мяса, т. е. мускулина и жира, и, сколько не существенныхъ—сухожилій и костей, а равно выяснить, чѣмъ каждая изъ этихъ частей отличается и какое имѣетъ назначеніе въ кулинарной техникѣ; но прежде, чѣмъ коснуться деталей, мы приведемъ цифровыя данныя абсолютнаго вѣса мясныхъ тушъ, встрѣчающихся на петербургскихъ скотобойняхъ, при чемъ, конечно, для насъ интересно выяснить, до какого вѣса могутъ доходить мясныя туши, изъ наиболѣе крупныхъ экземпляровъ скота южныхъ степныхъ и сѣверныхъ русскихъ породъ.

Нижеслѣдующія цифры приведены по опредѣленію покойнаго ветеринарнаго врача Г. Л. Кравцова.

	Мяса.	на 1 пудъ живаго вѣса.	на 100 частей живаго вѣса.
Украинскій быкъ далъ	33 п. — ф.	23.08 ф.	59.73%
Тургайскій ,, ,,	32 ,, 34 ,,	24.00 ,,	60.13 ,,
Кубанскій ,, ,,	29 ,, 12 ,,	24.01 ,,	60.41 ,,
Донской ,, ,,	28 ,, 28 ,,	24.00 ,,	60.22 ,,

	Мяса.	на 1 пудъ живаго вѣса.	на 100 частей живаго вѣса.
Ливонскій быкъ далъ	26 п. 30 ф.	23.07 ф.	59.44 %
Калмыцкій ,, ,,	24 ,, — ,,	24.00 ,,	60.00 ,,
Самарскій ,, ,,	23 ,, 24 ,,	22.04 ,,	56.19 ,,
Уральскій ,, ,,	21 ,, — ,,	23.03 ,,	58.33 ,,
Холмогорка корова дала	20 ,, — ,,	22.00 ,,	55.17 ,,
Самарскій ,, ,,	19 ,, 21 ,,	21.08 ,,	54.77 ,,
Кубанскій ,, ,,	19 ,, 07 ,,	22.09 ,,	57.83 ,,
Акмолинскій ,, ,,	18 ,, 30 ,,	22.02 ,,	55.55 ,,
Ливонскій ,, ,,	17 ,, 07 ,,	21.05 ,,	55.40 ,,
Ярославскій ,, ,,	13 ,, 37 ,,	20.06 ,,	50.08 ,,
Финляндскій ,, ,,	11 ,, 10 ,,	22.01 ,,	55.41 ,,
Псковскій ,, ,,	9 ,, 39 ,,	21.02 ,,	23.20 ,,
Новгородскій ,, ,,	7 ,, 07 ,,	18.09 ,,	47.36 ,,

Приведенныя цифры показываютъ, что, между нашимъ мяснымъ скотомъ, встрѣчаются весьма крупные и мясистые экземпляры, хотя сравнительно довольно рѣдко — большинство значительно мельче.

Вѣсъ средней туши, на нашихъ столичныхъ рынкахъ, *черкасскаго скота* можно приблизительно опредѣлить въ 16 пудовъ. Этой цифры мы, и, будемъ держаться, при всѣхъ нашихъ дальнѣйшихъ разсчетахъ.

По изслѣдованіямъ, части туши въ % можно выразить слѣдующими цифрами: задъ, отнятый по 12 ребро, составляетъ 42,5% цѣлой туши, передъ, безъ грудины,—40,4%, передъ съ грудиной—54,6%, а грудина отдѣльно—14,2%.

Средняя 16-ти пудовая мясная туша и болѣе мелкія, до 13 пудовъ, даютъ слѣдующія абсолютныя величины, сказанныхъ крупныхъ частей:

Вѣсъ туши.	Задъ	Передъ	Грудина
	в ѣ	с я т	ъ
16 пудъ	6.80 пуда	6.46 пуда	2.30 пуда
15 ,,	6.40 ,,	6.10 ,,	2.13 ,,
14 ,,	5.95 ,,	5.66 ,,	1.97 ,,
13 ,,	5.53 ,,	5,26 ,,	1.75 ,,
10 ,,	4.25 ,,	4.04 ,,	1.42 ,,

Туши, ниже 10 пудовъ черкасскаго скота, на рынкѣ не встрѣчается, развѣ только какъ исключеніе. Въ свою очередь, и, выше 33 пудовъ, мясныя туши у насъ встрѣчаются, какъ большая рѣдкость.

Сдѣлаемъ теперь расчетъ относительно мясныхъ тушъ, болѣе крупныхъ, встрѣчаемыхъ на рынкахъ, сравнительно рѣдко.

Вѣсъ туши.	Задъ	Передъ	Грудина
	в ѣ	с я т	ъ
17 пудовъ	7.23 пуда	6.87 пуда	2.42 пуда
18 ,,	7.65 ,,	7.30 ,,	2.56 ,,
19 ,,	8.08 ,,	6.68 .,	2.70 ,,
20 ,,	8.50 ,,	8.10 ,,	2.84 ,,
21 ,,	8.93 ,,	8.49 ,,	2 99 ,,
22 ,,	9.35 ,,	8.89 ,,	3.13 ,,
23 ,,	9.78 ,,	9.30 ,,	3.27 ,,
24 ,,	10.20 ,,	9.70 ,,	3.41 ,,
25 ,,	10.63 ,,	10.10 ,,	3.55 ,,
26 ,,	11.05 ,,	10.51 ,,	3.70 ,,
27 ,,	11.48 ,,	10.91 ,,	3.84 ,,
28 ,.	11.90 ,,	11.32 ,,	3.98 ,,
29 ,,	12.33 ,,	11.75 ,,	4.12 ,,
30 ,,	12.75 ,,	12.12 ,,	4.26 ,,
31 ,,	13.18 ,,	12.53 ,,	4.39 ,,
32 ,,	13.60 .,	12.93 ,,	4.55 ,,
33 ,,	14.03 ,,	13.34 ,,	4.69 .,

Невольно теперь спрашивается, какое для насъ имѣетъ практическое значеніе размѣры и величина тушъ, а равно ихъ главныхъ частей, при покупкѣ на рынкѣ?

При разцѣнкѣ мясной туши, по мясницки, на нашемъ рынкѣ, и, практикующимся способѣ продажи и покупки, принимаютъ во вниманіе: ширину, толщину и длину, т. е. размѣръ мясной туши.

При одинаковыхъ условіяхъ упитанности, возраста, пола и породы: чѣмъ мясная туша крупнѣе, тѣмъ цѣнится выше за пудъ и, наоборотъ, чѣмъ туша меньшихъ размѣровъ, тѣмъ дешевле. Такъ,

напр:, если мясная туша, черкасскаго вола вѣсомъ отъ 16 до 18 пудовъ, цѣнится по 4 р. 80 к. за пудъ, то при одинаковыхъ качествъ, туша, но только вѣсомъ отъ 18 до 23 пудовъ будетъ цѣнится на 80 коп. дороже на пудѣ, при чемъ туша, по размѣрамъ меньше 16 пудовъ, цѣнится 4 р. 50 к. т. е. на 30 коп. дешевле на пудѣ.

Для потребителей чрезвычайно важно обращать вниманіе на размѣры тушъ, и, если представляются на выборъ, черкасскія мясныя туши одинаковой упитанности, одной и той-же, красной донской, породы, при чемъ одна вѣситъ 16, другая—20, третья—24 пуда — то, всегда конечно, слѣдуетъ покупать болѣе крупную, хотя-бы и дороже, по причинамъ, о которыхъ скажемъ ниже. Тоже самое относится къ покупкѣ и выборѣ частей туши, т. е. зада, переда и грудины; если напримѣръ: представляется на выборъ три части зада отъ черкасскихъ тушъ одной породы и упитанности, при чемъ вѣсъ первой 6 пудовъ, второй — 8,5, и третій 10 — то выгоднѣе покупать наибольшій.

Вотъ почему, при поставкахъ мяса, въ большія хозяйства, поставщики и пріемщики оговариваютъ, въ контрактахъ, что поставка мяса должна производится тушами вѣсомъ отъ 16 пудовъ, не менѣе 15 и по такой-то цѣнѣ.

О выборѣ мяса на спеціальныя блюда.

Съ возникновеніемъ кулинарныхъ школъ, при помощи спеціально заинтересованныхъ лицъ, явилась возможность широко воспользоваться примѣненіемъ, различныхъ сторонъ, кулинарной техники, для того, чтобы наглядно показать, какая часть туши должна быть выбираема на то или другое кушаніе. Можно приготовить, наприм: мясной фаршъ изъ какой угодно

туши, но, тѣмъ не менѣе, нѣтъ основанія приготовлять его изъ дорогаго мяса, цѣною въ 60 коп., такъ какъ, фаршъ, приготовленный изъ самой дешевой части туши, по 5 коп. за фунтъ, можетъ получиться по своимъ вкусовымъ и питательнымъ достоинствамъ далеко не 12 разъ хуже противъ, приготовленнаго изъ мяса въ 60 к. ф.; все дѣло заключается въ примѣненіи кулинарнаго искуства; но, тѣмъ не менѣе, есть такія блюда, которыя для того чтобы были вкусны, обязательно требуютъ приготовленія изъ извѣстной только части мяса, напр: бефъ-бульи выходитъ вкуснымъ только изъ огузка, филе-миньонъ изъ внутренней вырѣзки отъ толстаго филея, бифштексъ, по гамбургски, лишь изъ внутренней вырѣзки и т. д.

Употребленіе той или другой части туши, на извѣстныя кушанія, исключительно зависитъ отъ экономическихъ соображеній, но, во всякомъ случаѣ, извѣстное блюдо, приготовленное изъ соотвѣтствующей части мяса, будетъ всегда превышать, своими вкусовыми достоинствами и полезнымъ вліяніемъ на организмъ, таковое-же, приготовленное не изъ спеціальной части, какъ это доказано, въ послѣднее время, Мейнертомъ въ Германіи. Возьмемъ для примѣра бульонъ-консоме. Чѣмъ бульонъ будетъ крѣпче, т. е. концентрированнѣе, тѣмъ вкуснѣе и полезнѣе для желудка, такъ какъ послѣдній, поглащая, въ меньшемъ объемѣ, пищу, тѣмъ самымъ, не будетъ чрезмѣрно растягиваться и ослабляться.

О раціональномъ пользованіи мясомъ, при доставкѣ его тушами, въ большихъ хозяйствахъ—общественныхъ учрежденій.

Вслѣдствіе особыхъ условій, весьма не рѣдко, большія хозяйства, напр: больницы, тюрьмы, полки, бываютъ поставлены почти въ невозможность получать, въ потребномъ количествѣ, мясо одного какого-нибудь сорта; въ такихъ случаяхъ, конечно, приходится довольствоваться или тѣмъ мясомъ, какое имѣется въ наличности, или прибѣгать къ замѣнѣ одного сорта другимъ, но при этомъ, часто являются затрудненія, такъ какъ не каждый сортъ можетъ быть употребленъ, для приготовленія извѣстнаго кушанія, напр., для горячихъ потребны одни сорта, а для жаркихъ другія.

Вотъ эти-то обстоятельства, и, заставляютъ, весьма многія большія хозяйства, переходить отъ пользованія по сортамъ, на пользованіе цѣлыми тушами, хотя, конечно, съ другой стороны разнообразныя свойства различныхъ частей мяса, до нѣкоторой степени, затрудняютъ подобные переходы.

Изъ опытовъ, произведенныхъ многими большими хозяйствами, выясняется, что употребленіе мяса тушами не представляетъ особыхъ затрудненій въ случаяхъ:

а) Когда обѣдъ состоитъ изъ двухъ мясныхъ блюдъ —одного съ мясомъ: въ вареномъ видѣ, другаго—въ жареномъ. Нельзя, при этомъ, не прибавить, что въ 1-мъ случаѣ пользованіе мясомъ изъ цѣльныхъ тушъ еще возможно, но во 2-мъ не примѣнимо.

и б) когда, на второе блюдо, могутъ быть подаваемы, по крайней мѣрѣ, хотя бы черезъ день, котлеты, или вообще какое-либо кушаніе, гдѣ мясо входитъ въ рубленномъ видѣ.

Хотя при наличности этихъ двухъ условій вполнѣ возможно дѣлать, въ нѣкоторыхъ заведеніяхъ, (напр. въ

больницахъ), столъ на столько разнообразнымъ, что ни одно блюдо не повторяется въ теченіе мѣсяца, но не всегда это удается въ виду того, что экономы и завѣдующіе хозяйствомъ, при расчетахъ, не принимаютъ, часто, во вниманіе грудины, которая исключительно идетъ на кислые супы.

Чтобы облегчить, указанные выше расчеты, разсмотримъ сначала: какъ слѣдуетъ пользоваться мясною тушею, принимая въ расчетъ грудину, и, какъ надлежитъ ею пользоваться, не принимая грудины въ расчетъ.

Пользованіе цѣлою тушею вмѣстѣ съ грудиною. Въ этомъ случаѣ возможны три комбинаціи:

1) Когда на горячее и на второе блюдо полагается одинаковое количество мяса; случай наиболѣе распространенный въ закрытыхъ учебныхъ заведеніяхъ;

2) Когда на горячее идетъ большая часть мяса, а на жаркое меньшая. Въ этомъ случаѣ пользованіе мясомъ значительно упрощается, и, тѣмъ является легче, чѣмъ больше разница. Случай этотъ встрѣчается въ богадѣльняхъ, полкахъ, тюрьмахъ, и т. п. учрежденіяхъ;

и 3) Когда большая часть мяса идетъ на второе блюдо. Этотъ случай, встрѣчающійся сравнительно рѣже, напр., въ столовыхъ средней руки, требуетъ очень внимательнаго отношенія къ мясу, но можетъ быть облегченъ: или ежедневнымъ введеніемъ въ столъ такихъ блюдъ, куда мясо входитъ въ рубленномъ видѣ, или прибавкою, т. е. покупкою новыхъ надлежащихъ частей туши.

Такъ какъ особенности, различныхъ частей мясной туши, обыкновенно совпадаютъ съ принятыми дѣленіями ея на сорта, то прежде, чѣмъ приступить къ разсмотрѣнію вопроса въ деталяхъ, необходимо разграничить: какія части изъ цѣльной туши могутъ быть употреблены

на горячія, и, какія, въ равной половинѣ по вѣсу, должны быть отдѣлены на жаркія, т. е. разсмотримъ 1-й случай.

Возьмемъ въ % части туши:

Грудь составляетъ	14,2%	всей	туши.
Лопатка	11,7%	,,	,,
Рулька	2,1%	,,	,,
Бедро	5,2%	,,	,,
Подбедерокъ . .	1,4%	,,	,,
Шея	9,6%	,,	,,
Итого . .	44,2%	,,	,,

Такъ какъ, въ первомъ случаѣ, необходимо взять на горячее ровно половину туши, то недостающіе, до половины 5,8%, придется замѣстить ничѣмъ инымъ, какъ покромками отъ тонкаго и толстаго края, или покромками отъ тонкаго филея и ростбифа.

Въ виду того, что всѣ покромки отъ означенныхъ частей составляютъ около 14% всей туши и, такъ какъ, не вся туша годится для обыкновеннаго стола, (остается безъ употребленія подсердечникъ и весьма часто хвостъ, составляющіе до 0,7% всей туши) то очевидно, что изъ покромокъ приходится оставлять на жаркое столько, чтобы по вѣсу онѣ составляли около 9% всей туши. Покромки эти могутъ быть употреблены на жаркое различнымъ образомъ: въ видѣ котлетъ и вообще фаршированныхъ блюдъ, если таковыя допускаются въ меню, или въ видѣ мяса, жареннаго кусочками, напр. бефъ-строгановъ, рагу, гуляшъ по венгерски, литовскихъ зразъ и пр. Впрочемъ, иногда является возможность употреблять покромки всецѣло на горячія; возможно это при употребленіи кромѣ говядины, еще телятины, баранины, свинины, а частію рыбы и дичи.

Такъ какъ упомянутые продукты (т. е. телятина, баранина и др.,), идутъ цѣликомъ на жаркое, то, очевидно, что, при ихъ употребленіи, избытокъ

мяса, идущій въ горячее, будетъ уравновѣшиваться, и употребляя, положимъ, черезъ каждые два дня: телятину, баранину, или какое-либо другое мясо, въ размѣрѣ нѣсколько большемъ одной четвертой части всего ежедневнаго расхода, то можно, какъ разъ, урегулировать этотъ переизбытокъ горячаго мяса, потому что за три дня накопится до 27% ежедневнаго расхода, считая по 9% на день. Необходимо пояснить, что подобнаго рода задержка мяса, для горячаго, должна производиться не иначе, какъ слѣдующимъ образомъ: въ первый день остается 9% всего ежедневнаго расхода мяса, которые должны быть непремѣнно израсходованы на слѣдующій день; на ихъ мѣсто надо оставить мясо для горячаго отъ свѣжей туши въ количествѣ равномъ 18% всего потребляемаго въ день, которое и поступитъ въ расходъ на третій день, когда будетъ оставлено изъ свѣжей туши уже 27% всего ежедневнаго расхода. Такимъ образомъ выходитъ, что, взявши, вмѣсто цѣлой туши только полъ туши и баранину или телятину, или что нибудь въ этомъ родѣ, въ размѣрѣ тѣхъ-же 27% всего ежедневнаго расхода,—можно возстановить нарушенный балансъ.

Теперь перейдемъ ко второму случаю, т. е. когда требуется въ хозяйствѣ больше варенаго мяса, чѣмъ жареннаго. Мы уже говорили, что этотъ случай одинъ изъ легчайшихъ, и, о немъ можно только добавить, что при перевѣсѣ мяса для горячаго, надъ мясомъ на жаркое, до 10%, можно, особенно при условіи добавленія къ меню кушаній изъ телятины, баранины, рыбы и т. п., не только выгадывать прекрасные куски жареннаго мяса, (въ смыслѣ ихъ вкусовыхъ качествъ), но даже почти всегда имѣть возможность отпускать бифштексы исключительно изъ вырѣзокъ, не прибѣгая къ замѣнѣ ихъ ни толстымъ филеемъ, ни ссѣкомъ.

Разсмотримъ теперь случай, когда требуется въ хозяйствѣ больше жареннаго мяса, чѣмъ варенаго; встрѣчается этотъ случай при требованіи уже болѣе изысканнаго стола, и, конечно, въ такихъ хозяйствахъ, гдѣ расходомъ на мясо не стѣсняются, а потому и употребленіе цѣлой туши, особенно включая грудину, становится излишнимъ. Относительно прикупки недостающихъ частей туши на жаркое нельзя дать какихъ-либо опредѣленныхъ указаній.

Обратимся теперь къ разсмотрѣнію 2-го случая, т. е. пользованія тушею безъ грудины.

Отсутствіе въ мясной тушѣ грудины значительно облегчаетъ пользованіе ею; во 1-хъ тѣмъ, что можно обойтись безъ ежедневнаго приготовленія кислыхъ суповъ, а во 2-хъ потому, что въ тушѣ безъ грудины преобладаютъ части, идущія на жаркое; при чемъ въ тѣхъ случаяхъ, когда является надобность вмѣсто мяса на жаркое имѣть телятину, баранину или что нибудь въ этомъ родѣ, то въ горячія идутъ не только всѣ покромки, но даже кострецъ и огузокъ; если же требуется рубленное мясо (фаршъ) или мясо, приготовляемое мелкими кусками (гуляшъ, бефъ-строгановъ, рагу и проч.), то употребленіе костреца и огузка на горячія становится возможнымъ, безъ введенія въ составъ кушаній, телятины или баранины, такъ какъ покромки употребляются тогда на вышеупомянутыя блюда.

Вотъ въ общихъ чертахъ тѣ положенія, которыми слѣдуетъ руководствоваться при пользованіи мясомъ, не отдѣльными частями, а цѣлыми тушами съ грудиною и безъ оной. Прибавимъ еще, что удешевленіе продовольствія, при пользованіи цѣлыми тушами, въ большихъ хозяйствахъ, общественныхъ учрежденій, можетъ быть достигнуто слѣдующими тремя средствами:

1) Удешевленіемъ стоимости самаго мяса,—такъ

какъ потребитель, пріобрѣтая мясо почти изъ первыхъ рукъ, получаетъ его значительно дешевле, чѣмъ покупая въ лавкѣ;

2) Утилизаціей отбросовъ, получемыхъ отъ мяса, на что обыкновенно весьма мало обращаютъ вниманія, тогда какъ правильное веденіе этого дѣла можетъ дать до 2-хъ %, первоначальной стоимости мяса;

и 3) Установленіемъ постояннаго и точнаго контроля въ расходѣ на мясо, при разумномъ распредѣленіи частей туши на кушанія.

Отдѣленіе мяса отъ костей.

При пользованіи, въ хозяйствѣ, цѣликомъ мясными тушами, представляется возможнымъ извлекать значительную выгоду изъ костей, такъ какъ всѣ кости весьма не трудно отдѣлять отъ мяса, не только, идущаго на горячія, но и предназначеннаго на жаркое.

Заговоривъ, о костяхъ, нельзя не сказать, что при большомъ расходѣ мяса было-бы слишкомъ не выгодно жарить мясо на костяхъ. Причины слѣдующія:

1) Кости, при жареніи мяса, также какъ и при варкѣ его, увеличиваются въ вѣсѣ, при чемъ увеличеніе это совершается, разумѣется, на счетъ соковъ мяса, остающихся въ порахъ костей. Если мясо будетъ отдѣлено отъ костей, то сокъ этотъ: или остается внутри его свернувшимся, или можетъ быть приготовленъ въ жидкомъ видѣ; но въ томъ и другомъ случаѣ, принесетъ пользу, тогда какъ при жареніи мяса, не снятаго съ костей, сокъ этотъ пропадалъ-бы даромъ, особенно, если при этомъ не заведенъ порядокъ извлекать, изъ этихъ костей, второй бульонъ, такъ назыв., фюме.

2) Мясо, снятое сырымъ съ костей, и, потомъ зажаренное, чрезвычайно легко и удобно рѣзать на пор-

ціи, что особенно важно для равномѣрнаго распредѣленія ихъ между потребителями;

и 3) Когда мясо зажарено на костяхъ, то какъ-бы искусно ни рѣзали порціи, всегда часть его останется не разрѣзанною, тогда какъ, предварительно снявъ мясо съ костей, можно разрѣзать на порціи безъ остатка. Могутъ замѣтить, что вѣдь и при предварительной срѣзкѣ сыраго мяса съ костей на нихъ останется все-таки нѣкоторая его часть; на это можно отвѣтить, что свѣжее мясо можетъ быть снято гораздо чище, чѣмъ жаренное.

Не говоря уже о мясѣ, самыя кости, вырѣзанныя изъ мясныхъ частей, предназначенныхъ на жаркое, и, бывши употреблены на варку предварительнаго бульона, въ которомъ варится мясо, увеличиваютъ питательное и вкусовое значеніе послѣдняго, и, наконецъ нужно принять еще во вниманіе, что при такой вываркѣ бываетъ обильный сборъ костнаго жира, всплывающаго на поверхнвсть бульона, и, имѣющаго большую цѣнность въ кухонномъ хозяйствѣ.

Процентное содержаніе существенныхъ и не существенныхъ питательныхъ веществъ въ тушѣ и ея частяхъ.

Раньше было упомянуто, что мясо состоитъ изъ 4-хъ, видимыхъ простымъ глазомъ, составныхъ питательныхъ веществъ, а именно: 1) мускулина, 2) жира, 3) сухожилій и 4) костей. Первыя двѣ составныя части мяса, т. е. „мускулинъ“ и „жиръ“ мы назвали существенными питательными веществами; а вторыя двѣ, т. е. „сухожилія“ и „кости“ не существенными. Для хозяйствъ важно знать какой процентъ, названныхъ 4-хъ составныхъ частей, заключается въ каждой части

мясной туши, и, сколько въ нихъ содержится существенныхъ и не существенныхъ веществъ.

Отношеніе это видно изъ слѣдующей таблицы:

Названія частей мясной туши.	На 100 частей содержится:					
	Мускулина.	Жира.	Итого сущ. питат. вещ.	Сухож.	Костей	Итого не сущ. питат. вещ.
1) Тонкій край . .	47.1	22.7	69.8	12.5	16.4	28.9
2) Лопатка . . .	62.3	9.8	72.1	11.8	15.6	27.4
3) Шея	58.6	14.1	72.7	12.1	12.1	24.3
4) Сѣкъ	59.2	12.5	71.5	11.0	16.3	27.3
5) Ростбифъ . . .	43.5	32.2	75.7	10.8	11.9	22.7
6) Толстый край .	58.7	12.6	71.3	11.3	16.8	28.1
7) Огузокъ . . .	54.7	17.7	72.4	10.5	15.4	26.9
8) Бедро	70.1	8.2	58.3	7.3	13.3	20.6
9) Толстый филей .	53.7	14.9	68.6	9.9	18.6	28.5
10) Середина груд. .	43.6	23.0	67.6	14.0	17.5	31.5
11) Завитокъ . . .	43.8	25.0	68.8	17.7	11.5	29.2
12) Кострецъ . . .	66.5	12.8	79.3	12.5	7.2	19.7
13) Тонкій филей .	42.7	25.4	68.1	14.6	15.9	30.5
14) Челышко . . .	39.4	29.0	68.4	17.6	13.0	30.6
15) Бочекъ	46.9	23.4	70.3	26.5	0.9	27.4
16) Подбедерокъ . .	44.9	5.4	50.3	18.5	29.4	47.9
17) Филейная покр.	47.4	32.9	80.4	15.9	2.9	18.8
18) Рулька	44.1	3.3	47.4	28.5	17.0	45.5
19) Краевая покр. .	40.9	24.8	65.7	23.6	9.5	33.1
20) Зарѣзъ	43.9	15.3	59.2	29.4	10.7	40.1
Цѣльная туша.						
Средней упитан. .	49.3	19.3	68.6	16.6	13.0	20.6
Задъ по 12 ребро .	63.6	18.0	71.6	12.3	14.5	26.8
Передъ безъ груди .	50.7	14.7	65.4	18.5	15.0	32.5
Передъ съ грудью .	47.1	19.9	67.0	18.7	12.3	31.0
Грудь	43.4	25.1	68.5	19.0	10.7	29.7
Сумма 1-хъ сортовъ	55.8	18.4	74.2	10.9	14.1	25.0
Сумма 2-хъ сортовъ	49.3	17.1	66.4	14.3	18.1	32.4
Сумма 3-хъ сортовъ	51.2	19.6	70.8	14.9	11.8	26.7
Сумма 4-хъ сортовъ	44.6	19.9	64.5	24.8	8.2	33.0

Вѣсъ цѣлыхъ мясныхъ тушъ.	1 Тонкій край. 10.1% п. ф.	2 Лопатка. 9.7 % п. ф.	3 Шея. 9.6% п. ф.	4 Сѣкъ. 9.4% п. ф.	5 Ростбифъ. 8.4% п. ф.	6 Толстый край. 7.8% п. ф.	7 Огузокъ. 5.9% п. ф.	8 Бедро. 5.2% п. ф.	9 Толстый край. 5.0% п. ф.	10 Средина груди. 5.0% п. ф.	11 Завитокъ. 4.5% п. ф.	12 Кострецъ. 3.4% п. ф.
10 пуд.	1 —	— 39	— 38	— 38	— 34	— 31	— 24	— 21	— 20	— 20	— 18	— 14
11 ,,	1 04	1 03	1 02	1 01	— 37	— 34	— 26	— 23	— 22	— 22	— 20	— 15
12 ,,	1 08	1 07	1 06	1 05	1 —	— 37	— 28	— 25	— 24	— 24	— 22	— 16
13 ,,	1 13	1 10	1 10	1 09	1 04	1 01	— 31	— 27	— 26	— 26	— 23	— 18
14 ,,	1 17	1 14	1 14	1 13	1 07	1 04	— 33	— 29	— 28	— 28	— 25	— 19
15 ,,	1 21	1 18	1 18	1 16	1 10	1 07	— 35	— 31	— 30	— 30	— 27	— 20
16 ,,	1 25	1 22	1 21	1 20	1 14	1 10	— 38	— 33	— 32	— 32	— 29	— 22
17 ,,	1 29	1 26	1 25	1 24	1 17	1 13	1 —	— 35	— 34	— 34	— 31	— 23
18 ,,	1 33	1 30	1 29	1 28	1 20	1 16	1 02	— 37	— 36	— 36	— 32	— 24
19 ,,	1 37	1 34	1 33	1 31	1 24	1 19	1 05	1 —	— 38	— 38	— 34	— 26
20 ,,	2 01	1 38	1 37	1 35	1 27	1 22	1 07	1 02	1 —	1 —	— 36	— 27
21 ,,	2 05	2 01	2 01	1 39	1 31	1 26	1 10	1 04	1 02	1 02	— 38	— 29
22 ,,	2 09	2 05	2 04	2 03	1 34	1 29	1 12	1 06	1 04	1 04	1 —	— 30
23 ,,	2 13	2 09	2 08	2 06	1 37	1 32	1 14	1 08	1 06	1 06	1 01	— 31
24 ,,	2 17	2 13	2 12	2 10	2 01	1 35	1 17	1 10	1 08	1 08	1 03	— 33
25 ,,	2 21	2 17	2 16	2 14	2 04	1 38	1 19	1 12	1 10	1 10	1 05	— 34
26 ,,	2 25	2 21	2 20	2 18	2 07	2 01	1 21	1 14	1 12	1 12	1 07	— 35
27 ,,	2 29	2 25	2 24	2 21	2 11	2 04	1 24	1 16	1 14	1 14	1 09	— 37
28 ,,	2 33	2 29	2 28	2 25	2 13	2 07	1 26	1 18	1 16	1 16	1 10	— 38
29 ,,	2 37	2 33	2 31	2 29	2 17	2 10	1 28	1 20	1 18	1 18	1 12	1 —
30 ,,	3 01	2 36	2 35	2 33	2 21	2 14	1 31	1 22	1 20	1 20	1 14	1 02
31 ,,	3 05	3 00	2 39	2 36	2 24	2 17	1 33	1 24	1 22	1 22	1 16	1 03
32 ,,	3 09	3 04	3 03	3 —	2 28	2 20	1 36	1 27	1 24	1 24	1 18	1 04
33 ,,	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Къ страницѣ 52-й.

Приложеніе № 2.

ТАБЛИЦА

абсолютнаго вѣса сортовъ въ мясныхъ тушахъ разнаго вѣса.

Вѣсъ мясныхъ тушъ по порядку	К О Л И Ч Е С Т В А.				
	Перваго сорта.	Втораго сорта.	Третьяго сорта.	Четвертаго сорта.	Потери при разрубкѣ и усушка за двое сутокъ.
10 пудовъ	159.02 ф. / 3 п. 39 ф.	146.04 ф. / 3 п. 26 ф.	57.06 ф. / 1 п. 17 ф.	26.04 ф. / — 26 ф.	6.69 ф.
11 »	175.12 ф. / 4 п. 15 ф.	161.04 ф. / 4 п. 01 ф.	63.36 ф. / 1 п. 23 ф.	29.04 ф. / — 29 ф.	6.71 »
12 »	191.04 ф. / 4 п. 31 ф.	175.68 ф. / 4 п. 16 ф.	69.12 ф. / 1 п. 29 ф.	31.84 ф. / — 32 ф.	6.82 »
13 »	206.96 ф. / 5 п. 07 ф.	190.32 ф. / 4 п. 30 ф.	74.88 ф. / 1 п. 35 ф.	34.32 ф. / — 34 ф.	6.93 »
14 »	222. 88 ф. / 5 п. 23 ф.	204.96 ф. / 5 п. 05 ф.	80.64 ф. / 2 п. 01 ф.	36.96 ф. / — 37 ф.	7.04 »
15 »	238.80 ф. / 5 п. 39 ф.	219.60 ф. / 5 п. 20 ф.	86.40 ф. / 2 п. 06 ф.	39.60 ф. / — 39 ф.	7.15 »
16 »	254.72 ф. / 6 п. 15 ф.	234.24 ф. / 5 п. 34 ф.	92.16 ф. / 2 п. 12 ф.	42.24 ф. / 1 п. 02 ф.	7.26 »
17 »	270-64 ф. / 6 п. 31 ф.	248.88 ф. / 6 п. 09 ф.	97.92 ф. / 2 п. 18 ф.	44.88 ф. / 1 п. 05 ф.	7.37 »
18 »	286.56 ф. / 7 п. 07 ф.	263.52 ф. / 6 п. 24 ф.	103.68 ф. / 2 п. 24 ф.	47.42 ф. / 1 п. 07 ф.	7.48 »
19 »	302.48 ф. / 7 п. 22 ф.	278.16 ф. / 6 п. 38 ф.	110.24 ф. / 2 п. 30 ф.	50.16 ф. / 1 п. 10 ф.	7.59 »
20 »	318.40 ф. / 2 п. 38 ф.	292.80 ф. / 7 п. 13 ф.	115.20 ф. / 2 п. 35 ф.	52.80 ф. / 1 п. 13 ф.	7.70 »
21 »	334.32 ф. / 8 п. 14 ф.	307.34 ф. / 7 п. 27 ф.	120.96 ф. / 3 п 01 ф.	55.20 ф. / 1 п. 15 ф.	7.81 »
22 »	350.24 ф. / 8 п. 30 ф.	322.08 ф. / 8 п. 02 ф.	126.72 ф. / 3 п. 07 ф.	58.08 ф. / 1 п. 18 ф.	7.92 »
23 »	366 16 ф. / 9 п. 06 ф.	336.72 ф. / 8 п. 17 ф.	132.48 ф. / 3 п. 12 ф.	60.72 ф. / 1 п. 21 ф.	8.03 »
24 »	382.08 ф. / 9. п. 22 ф.	351.36 ф. / 8 п. 31 ф.	138 24 ф. / 3 п. 18 ф.	63.36 ф. / 1 п. 23 ф.	8.14 »
	398.00 ф.	366.00 ф.	144.00 ф.	66.00 ф.	8.25 »

По количеству содержанія **мускулина** части туши идутъ въ слѣдующемъ порядкѣ:

1) бедро, 2) кострецъ, 3) лопатка, 4) ссѣкъ, 5) толстый край, 6) шея, 7) огузокъ, 8) толстый филей, 9) филейная покромка, 10) тонкій край, 11) бочекъ, 12) подбедерокъ, 13) рулька съ голяшкой, 14) зарѣзъ, 15) середина грудины, 16) ростбифъ, 17) завитокъ, 18) тонкій филей, 19) краевая покромка и 20) челышко.

По количеству содержанія **жира:**

1) Филейная покромка, 2) ростбифъ, 3) челышко, 4) тонкій край, 5) завитокъ, 6) краевая покромка, 7) бочекъ, 8) середина грудины, 9) тонкій край, 10) огузокъ, 11) зарѣзъ, 12) толстый филей, 13) шея, 14) кострецъ, 15) толстый край, 16) ссѣкъ, 17) лопатка, 18) бедро, 19) подбедерокъ, и 20) рулька съ голяшкой.

По количеству содержанія **костей:**

1) подбедерокъ, 2) толстый филей, 3) середина грудины, 4) рулька съ голяшкой, 5) тонкій край, 6) ссѣкъ, 7) толстый край, 8) тонкій филей, 9) лопатка, 10) огузокъ, 11) бедро, 12) челышко, 13) ростбифъ, 14) шея, 15) завитокъ, 16) зарѣзъ, 17) кострецъ, 18) краевая покромка, 19) филейная покромка и 20) бочекъ.

Мускулинъ по богатству бѣлковъ служитъ главною основою питательности мяса, и, хотя не во всѣхъ частяхъ животнаго организма, имѣетъ одинаковыя свойства, по содержанію въ немъ міозина и міостромы, съ одной стороны, и по содержанію мельчайшихъ сухожильныхъ нитей, съ другой, но, тѣмъ не менѣе, по количеству его, можно судить о выгодности даннаго куска мяса, въ смыслѣ распредѣленія его на порціи.

По содержанію мускулина *бедро* стоитъ на первомъ мѣстѣ. Нужно сказать, что бедро дѣйствительно даетъ, сравнительно, очень много и очень вкуснаго суповаго

мяса, почему многія хозяйки предпочитаютъ его для горячихъ.

На второмъ мѣстѣ стоитъ *кострецъ*, дающій также много отличнаго суповаго мяса, ничѣмъ не уступающаго, по достоинству, бедру. Хотя онъ имѣетъ меньше мускулина, но за то мясо его жирнѣе, что и дѣлаетъ очень выгоднымъ употребленіе его также на котлеты, такъ какъ, по содержанію, не существенныхъ питательныхъ веществъ, кострецъ стоитъ почти на послѣднемъ мѣстѣ; равно какъ выгодно употреблять на котлеты филейную покромку, въ виду того, что она также почти не содержитъ костей, и, вся ея мякоть, за исключеніемъ жилокъ, можетъ быть превращена въ фаршъ.

За кострецомъ, по содержанію мускулина, идетъ *лопатка*, которая даетъ выгодное количество суповаго мяса на порціи, но только это мясо уступаетъ предъидущимъ по содержанію жира; лопатка стоитъ въ этомъ отношеніи на предпослѣднемъ мѣстѣ, что, единственно, и, заставляетъ считать эту часть—во второмъ сортѣ.

Далѣе идетъ *ссѣкъ*, дающій очень много прекраснаго мягкаго мяса, но мясо это также не богато жиромъ, и, требуетъ, какъ дичь, шпиговки саломъ.

Затѣмъ идутъ *толстый край* и *шея*, дающіе также много суповаго мяса, но твердаго, жесткаго, почему эти части считаются во второмъ и третьемъ сортахъ.

Огузокъ даетъ хотя и меньше суповаго мяса, чѣмъ предъидущіе сорта, но за то это мясо, по своей мягкости, сочности и жирности, далеко ихъ превосходитъ, почему оно и назначается для приготовленія спеціальнаго блюда „отварное мясо“, такъ наз. „бефъ-були“. Это достоинство заставило считать огузокъ первымъ сортомъ.

Толстый филей, по своей формѣ и содержанію составныхъ частей, весьма выгоденъ на жаркое въ кускѣ; хотя содержитъ меньше мускулина, но имѣетъ мясо далеко нѣжнѣе предъидущихъ, и, кромѣ того, снабженъ вырѣзкой сухожилій, содержитъ мало, но костей достаточно.

Тонкій край совмѣстно съ своими покромками, по содержанію мускулина, еще ниже предъидущихъ частей, выигрываетъ много антрекотомъ—считается вторымъ сортомъ.

Филейная покромка и бочекъ содержатъ еще меньше мускулина и богаты сухожиліями, почему и считаются въ низшихъ сортахъ туши.

Подбедерокъ стоитъ еще ниже по содержанію мускулина, содержа огромное количество костей, но онъ удерживается, все таки, во второмъ сортѣ, такъ какъ даетъ прекрасный наваръ.

Что касается *рульки* и *зарѣза*, то эти части, содержа мускулина весьма мало, не отличаются никакими хорошими свойствами, почему и отведены въ низшіе сорта.

Далѣе слѣдуютъ такія части, которыя стоятъ еще ниже по содержанію мускулина, но цѣнятся очень высоко по своимъ особенностямъ. Такъ, *ростбифъ* стоитъ на 16 мѣстѣ по количеству мускулина, тонкій *филей*—на 18, но, тѣмъ не менѣе, мясо этихъ частей, какъ „вырѣзка“, самое нѣжное и лучшее изъ всей туши, почему и цѣнится чрезвычайно высоко.

Остается сказать о частяхъ *грудины*. Они стоятъ низко по содержанію мускулина, но, за то, по содержанію жира очень высоко, имѣя его до 25%, отчего получили спеціальное назначеніе на кислые супы, кислыя щи; считаются—во второмъ сортѣ.

Отношеніе тушъ различнаго вѣса къ своимъ частямъ. Такъ какъ части мясной туши имѣютъ различное назначеніе, въ кулинарномъ искусствѣ, то весьма полезно знать отношенія тушъ къ ея частямъ.

Пояснимъ это примѣромъ. Въ данномъ хозяйствѣ требуется зажарить ростбифъ съ разсчетомъ, чтобы его хватило на извѣстное количество лицъ, считая по одному фунту на каждаго. Въ этомъ случаѣ прежде всего слѣдуетъ припомнить, что ростбифъ тѣмъ будетъ больше, чѣмъ крупнѣе туша. Зная, предварительно, вѣсъ всей мясной туши, можно точно сказать, какой будетъ вѣсъ, вырубленнаго отъ нея ростбифа, такъ какъ ростбифъ всегда составляетъ 8.4% всей мясной туши. Такимъ образомъ, если цѣлая туша вѣситъ 16 пудовъ, то ростбифъ, отъ нея, будетъ приблизительно составлять 43 фунта. Точно тотъ-же расчетъ можно заранѣе сдѣлать и относительно суповаго мяса, напр: отъ толстаго края, считая на одного человѣка по 1/2 фунта. Въ виду этого и составлена таблица, изъ которой можно видѣть отношеніе тушъ разной величины къ своимъ частямъ.

См. приложеніе № I.



Подраздѣленіе туши на сорта въ количественномъ отношеніи. Мясная туша въ Петербургѣ дѣлится на 4 сорта. Изслѣдованія, при разрубкѣ 10 тушъ черкасскаго скота, показали, что, если разрубить мясную тушу на сорта, по петербургски, и, выдѣлить части перваго сорта, то ихъ будетъ въ цѣлой — 39.8%, втораго сорта изъ той-же туши—36.6%, третьяго—14.4% и четвертаго—6.6%. Зная такое распредѣленіе сортовъ, въ цѣлой тушѣ, можно вывести и количество этихъ сортовъ.

Составленная, на основаніи этихъ разсчетовъ, таблица, несомнѣнно можетъ облегчить, каждому пріемщику мяса, соображенія относительно того: какое количество должно падать по общему вѣсу туши на 1-й, 2-й, 3-й и 4-й сорта, но при этомъ нельзя не обратить вниманія, еще на одно обстоятельство, что при каждой разрубкѣ мясной туши, будетъ-ли она произведена въ лавкѣ, или на дому, неминуемо произойдетъ потеря въ вѣсѣ, вслѣдствіе во-первыхъ: испаренія воды, а во-вторыхъ, отъ раскрошки при разрубкѣ. Потери эти бываютъ тѣмъ значительнѣе, чѣмъ крупнѣе туша, такъ какъ, чѣмъ болѣе поверхность, тѣмъ болѣе происходитъ испаренія, и, чѣмъ болѣе масса, тѣмъ болѣе раскрошки. Все это имѣетъ огромное значеніе, при поставкѣ и пріемкѣ мяса, въ большихъ хозяйствахъ, и, не должно быть упускаемо изъ виду, при заключеніи контрактовъ на доставку мяса.

См. приложеніе № II.

Способы убоя скота на мясо.

Въ России существуетъ три способа убоя крупнаго рогатаго скота, а именно:

1) **Простой или деревенскій способъ убоя.** Способъ этотъ, самый первобытный, состоитъ въ томъ, что животное привязываютъ за рога къ столбу, или дереву и наносятъ ему ударъ обухомъ въ лобъ, между рогами, при чемъ, не рѣдко съ одного удара не убиваютъ, почему животному тогда приходится испытывать страшныя мученія, пока не нанесутъ ему смертельнаго удара. Способъ этотъ мало по малу выводится изъ употребленія.

2) **Русскій городской способъ убоя.** Русскій способъ убоя, практикуемый во всѣхъ большихъ городахъ, состоитъ въ томъ, что животному притягиваютъ веревкою голову внизъ къ полу, и, вонзая кинжалъ между черепомъ и первымъ шейнымъ позвонкомъ, по направленію къ продолговатому мозгу, убиваютъ его на мѣстѣ. Смертъ происходитъ отъ разрушенія шейной части этого мозга, чѣмъ достигаютъ разобщенія нервной системы головы отъ туловища. Когда животное падаетъ, тогда ему широкимъ ножемъ прорѣзаютъ, въ нижней части шеи, отверстіе, по направленію къ сердцу, черезъ которое и вытекаетъ кровь, лавою, наружу. При истеченіи крови съ животнымъ происходятъ болѣе или менѣе продолжительныя судороги, помогающія обезкровливанію потому что, безъ мышечныхъ сокращеній, кровь могла бы застояться въ мясѣ, какъ въ губкѣ, и, тогда оно, т. е. мясо, получалось-бы слишкомъ кровянистымъ.

3) **Еврейскій способъ убоя.** Еврейскій способъ убоя, практикуемый во всѣхъ сѣверо и юго-западныхъ губерніяхъ России, гдѣ вся торговля мясомъ находится въ рукахъ евреевъ, состоитъ въ томъ, что поваливъ, предварительно, животное на землю, и, положивъ его на

спину, перерѣзаютъ ему, особаго вида, ножемъ, въ два взмаха, съ произнесеніемъ, установленной молитвы, всѣ мягкія части шеи, до самыхъ позвонковъ. Такъ какъ, при этомъ способѣ, нервная система не нарушается, то съ животнымъ, продолжающимъ жить, при ужасныхъ страданіяхъ, дѣлаются продолжительныя и сильныя судорги, отъ чего оно еще болѣе теряетъ кровь. Способъ этотъ распространенъ среди евреевъ, потому что, по закону Моисея, евреямъ строго воспрещается употребленіе крови въ пищу, въ какомъ-бы то ни было видѣ; по этому мясо еврейскаго убоя бываетъ всегда не такъ сочно, какъ мясо русскаго и приготовленіе изъ него напр:, бифштекса съ кровью, не выходитъ удачно.

Евреи употребляютъ въ пищу только передъ туши, потому что онъ, находясь ближе къ зарѣзу, лучше обезкровливается; задъ-же употребляется ими лишь въ томъ случаѣ, когда особенно умѣлыми руками произведено тщательное выжиливаніе (удаленіе всѣхъ кровеносныхъ сосудовъ).

Мясо, полученное по еврейскому способу убоя, съ соблюденіемъ всѣхъ религіозныхъ обрядовъ, называется у евреевъ ,,кошернымъ мясомъ'' или просто ,,кошеръ''; мясо, почему нибудь негодное, въ пищу для евреевъ, называется ,,трефнымъ''. На кошерное мясо существуетъ особый налогъ, подъ названіемъ коробочнаго сбора; по этому евреямъ мясо обходится дороже.

Убой мелкаго скота. Убой мелкаго скота (телятъ, барановъ и козъ) не представляетъ затрудненій и всегда производится зарѣзываніемъ.

Убой свиней. Убой свиней сопровождается закалываніемъ въ нижнюю часть шеи, по направленію къ сердцу; иногда, предварительно, оглушаютъ ударомъ въ лобъ.

Домашніе способы сохраненія мяса.

1) **Сохраненіе мяса на льду.** При сохраненіи мяса въ ледникѣ, не слѣдуетъ прямо класть его на ледъ, а гораздо лучше держать въ такомъ помѣщеніи, гдѣ-бы ледъ находился надъ мясомъ, съ отводомъ куда-либо оттаившей воды; всего лучше мясо подвѣшивать на крюкъ, при чемъ не слѣдуетъ надѣвать мясо непосредственно на крюкъ, а лучше обвязать его веревкою, а уже веревку задѣть за крюкъ. Температура въ ледникѣ не должна быть ниже 0^0 по R, для того, чтобы мясо не замерзало; при такихъ условіяхъ мясо можетъ сохранятся около недѣли. Если нѣтъ ледника, то слѣдуетъ держать мясо, висящимъ на крюкѣ, въ такомъ помѣщеніи, куда имѣетъ свободный доступъ воздухъ; для этой цѣли существуютъ особые рѣшетчатые шкафы; иногда строятся отдѣльные павильоны съ рѣшетчатыми дверцами, внизу которыхъ помѣщаются ледники; за неимѣніемъ шкафа, мясо можно сохранять въ обыкновенной кладовой, вѣшая его на веревкѣ, а для защиты отъ мухъ и пыли покрывать кисеей или обертывать холстиной, смоченной въ уксусѣ, или растворѣ поваренной соли.

2) **Сохраненіе мяса въ водѣ.** Слѣдуетъ мясо положить въ муравленный горшокъ или фаянсовую чашку, затѣмъ налить кипяченной воды и praванскаго или подсолнечнаго масла, или, наконецъ, вообще какого либо топленаго жира. Еще будетъ лучше, если мясо вскипятить въ водѣ, такъ какъ при кипяченіи бѣлки свернутся и закупорятъ его сосуды.

3) **Сохраненіе мяса въ молокѣ.** Мясо можно сохранять въ цѣльномъ, снятомъ, а равно и въ кисломъ молокѣ или даже сывороткѣ; будетъ-ли молоко сладкое или кислое — безразлично, такъ какъ сладкое все равно медленно-же скиснетъ; молоко наливается на мясо такъ, чтобы его покрыло, затѣмъ слѣдуетъ наложить на него кружекъ и чистый камень. Способъ этотъ имѣетъ еще ту хорошую сторону, что подъ вліяніемъ молочной кислоты мясо весьма скоро размягчается. Если мясо хотятъ сохранять долго, то необходимо наливать его кипяченымъ молокомъ, которое болѣе крѣпко и не такъ скоро, окисаетъ, какъ сырое, но необходимо мѣнять его ежедневно.

Такимъ образомъ можно сохранять мясо, лѣтомъ въ погребѣ, около 8 дней.

4. **Сохраненіе мяса въ жирѣ.** Мясо опускается въ говяжій растопленный жиръ, который, застывая, предохранитъ его отъ порчи; жиръ этотъ годится потомъ для кухни. Если мясо сохраняется въ жидкомъ жирѣ, то его слѣдуетъ закупорить въ жестяномъ сосудѣ, такъ какъ жиръ можетъ испортиться.

5. **Сохраненіе мяса посредствомъ разнаго рода порошковъ.** Для сохраненія мяса еще рекомендуютъ различные порошки, но они, въ большинствѣ случаевъ, не въ достаточной степени достигаютъ цѣли, а нѣкоторые изъ нихъ, при томъ, и, не безвредны; такъ напр.: употребленіе салицила признано парижской лабораторіей безусловно вреднымъ, даже въ самыхъ незначительныхъ дозахъ.

Наиболѣе подходящій изъ этихъ способовъ: сохраненіе мяса въ растворѣ буры: на 1 ведро перекипяченой воды отъ $^1/_2$ до 1 ф. буры.

Заготовка мяса соленіемъ.

Обращаясь къ разсмотрѣнію способовъ заготовленія мяса, въ данномъ случаѣ, соленіемъ, скажемъ, предварительно, нѣсколько словъ о консервированіи мяса вообще.

Если сравнимъ два наиглавнѣйшихъ пищевыхъ продукта—хлѣбъ и мясо, то увидимъ, что первый, по устойчивости своихъ составныхъ частей, не требуетъ столько заботъ, какъ—второй.

Составныя части мяса таковы, что онѣ чрезвычайно чувствительны ко всевозможнымъ внѣшнимъ вліяніямъ. При извѣстныхъ условіяхъ температуры и влажности, эти вліянія бываютъ на столько сильны, что немедленно наступаетъ разложеніе мяса, или состояніе гнилостнаго броженія.

Такимъ образомъ составныя части сыраго мяса постоянно какъ-бы подвижны, иначе говоря, не имѣютъ устойчиваго равновѣсія, тогда какъ вареное пріобрѣтаетъ уже большую стойкость, а жаренное—еще большую. Для возможности сохраненія мяса, и, на болѣе продолжительное время, прибѣгаютъ къ особаго рода пріемамъ, которые называются консервированіемъ мяса; пріемы эти: соленіе, копченіе, сушеніе, вяленіе, замораживаніе, маринованіе и пр.

Разсмотримъ теперь первый способъ, **соленіе.**

Самый распространенный и старый методъ, соленія мяса, заключается въ растираніи и обсыпаніи, кусковъ мяса, значительнымъ количествомъ поваренной соли и сохраненіи, затѣмъ, его въ образующемся разсолѣ. Такъ какъ методъ этотъ самый дешевый и удобный, то наиболѣе и употребляется въ домашнемъ хозяйствѣ, преимущественно въ деревнѣ, для заготовленія въ запасъ говядины и свинины; однако, способъ этотъ, при большихъ преимуществахъ, имѣетъ и свою невыгоду, которая состоитъ въ уменьшеніи питательности мяса, вслѣдствіе переполненія его солью, преимущественно когда солится оно въ крутую, и, когда получается, такъ наз., деревенская солонина; при этомъ чрезмѣрно сильное соленіе (пересолъ) обусловливаетъ также ухудшеніе вкуса и затрудняетъ пищевареніе.

Для соленія говядины въ разсолѣ по способу, принятому въ Россіи, на, такъ наз., русскій ладъ, поступаютъ слѣдующимъ образомъ: мясную тушу разрубаютъ на куски; крупныя кости въ самомъ кускѣ надрубаются, для того, чтобы они лучше укладывались въ бочки, затѣмъ, со всѣхъ сторонъ эти куски старательно натираютъ солью, которой обыкновенно кладутъ на 1 пудъ мяса отъ 2-хъ до 3-хъ фунтовъ; кромѣ того добавляютъ еще селитры приблизительно $^1/_4$ ф. на 1 пудъ мяса, въ томъ случаѣ, если солятъ мясо I сорта, т. е. большіе мясистые куски, если-же солятъ мелкія части, втораго или третьяго, то селитры кладутъ на 1 пудъ не болѣе $^1/_8$ фунта; для соленія-же свинины, на ветчину, отъ $^1/_4$ до $^3/_8$ фунта на пудъ. Селитрою стараются пересыпать тѣ части и поверхности кусковъ, которыя прилегаютъ къ бочкѣ, и, кромѣ того, тѣ части, гдѣ перерубаются кости.

Кромѣ селитры обыкновенно кладутъ на 10 пуд. говядины: $^1/_2$ фунта перцу и лавроваго листу, что придаетъ солонинѣ особую душистость и пикантность. при приготовленіи ветчины эти пряности не кладутъ, а вмѣсто нихъ прибавляютъ небольшое количество сахару. Натертыя солью куски укладываютъ въ бочки плотно одинъ подлѣ другаго, и, въ такомъ состояніи, оставляютъ на ледникѣ недѣли на двѣ, не производя никакого, при этомъ, давленія на мясо. За это время поваренная соль, представляя собою очень гигроскопическое тѣло, отниметъ отъ мяса весьма много воды, вслѣдствіе чего образуется, такъ называемый, разсолъ. Когда такимъ образомъ мясо, какъ говорятъ, пуститъ сокъ, тогда накладываютъ деревянные кружки, на которые кладутъ камни, а иногда давленіе производятъ прессомъ. Отъ гнета, мясо осѣдаетъ внизъ, а

разсолъ поднимается вверхъ, заливая пространство между кусками; но этого мяснаго разсола обыкновенно бываетъ не достаточно для покрытія всѣхъ кусковъ до самаго верхняго ихъ слоя; тогда приготовляютъ искусственный разсолъ и доливаютъ имъ бочку до верхняго края, такъ, чтобы онъ вполнѣ покрылъ все мясо.

Искусственный разсолъ, для говядины, приготовляютъ различнымъ способомъ. По петербургски, обыкновенно на 5 вед. прокипяченной воды, кладутъ 15 фунт. соли, $^1/_2$ фунта натровой селитры и по $^1/_4$ фун. перцу и лавроваго листу. Другіе, для приготовленія разсола разсчитываютъ на 10 частей соли: половину части натровой селитры и 1 часть пряностей.

Обмываніе мяса.

Передъ всякимъ приготовленіемъ кушаній, мясо, принесенное на кухню, должно быть непремѣнно обмыто въ холодной водѣ, такъ какъ передъ тѣмъ оно могло находиться не, въ достаточно, чистыхъ рукахъ, но при этомъ необходимо замѣтить, что мясо никоимъ образомъ не слѣдуетъ держать долго въ водѣ, въ виду того, что нахожденіе мяса въ водѣ, ведетъ къ вымоканію, т. е. къ большей или меньшей потерѣ вкусовыхъ его достоинствъ. Оттаянное мясо обмывать не выгодно, такъ какъ въ ополоски переходитъ изъ мяса и пропадаетъ до $2^0/_0$ питательныхъ и вкусовыхъ веществъ; лучше всего обмывать мясо замерзшее, не дожидаясь, когда оно оттаитъ. Обмываніе водою мерзлаго мяса не ведетъ за собою какихъ-либо потерь, для его достоинствъ.

Зачистка мяса.

Зачистка мяса состоитъ въ томъ, что еще въ лавкѣ, при покупкѣ его, долженъ быть обрѣзанъ лишній жиръ, настолько, чтобы онъ не увеличивалъ собою совершенно лишняго безполезнаго вѣса мяса, особенно,

это нужно наблюдать, при покупкѣ такихъ частей, какъ филей (вырѣзка), затылокъ, краевая вырѣзка и пр. Въ этомъ случаѣ надо имѣть въ виду, что чѣмъ меньше мясо зачищено, т. е. срѣзанъ, или отодранъ жиръ, тѣмъ часть должна быть дешевле и на оборотъ. Вотъ, по этому-то, при покупкѣ, и происходитъ разница въ цѣнѣ: одно лицо покупаетъ филейную вырѣзку, тщательно очищенную, положимъ, по 50 коп. фунтъ, а другое, у того же продавца, пріобрѣтаетъ ее за 25 к., и даже дешевле, но за то съ весьма большимъ количествомъ не очищеннаго жира, доходящаго по вѣсу, иногда до половины всего куска.

Кромѣ объясненной выше зачистки передъ самымъ приготовленіемъ мяса, еще всегда производится вторичная, опять-таки срѣзаніемъ не нужнаго жира, обрѣзкою неровностей, а главное, отдѣленіемъ сухожильныхъ растяженій и пленокъ, обхватывающихъ мышцы. Для этого берутъ острый филейный ножъ, и, аккуратно срѣзаютъ сухожилія и пленки, точно такъ, какъ это дѣлается при приготовленіи рыбъ, напр:, фаршированной щуки. Если сухожильныя растяженія не срѣзать, то, при жареніи, мясо стягивается и оно принимаетъ не красивую форму, и, кромѣ того, недостаточно зачищенное, мясо, вязнетъ въ зубахъ, а также труднѣе пережевывается и переваривается желудкомъ.

Правила разрѣзки мяса.

Разрѣзка мяса имѣетъ большое значеніе вообще въ хозяйствѣ, а, главнымъ образомъ, при раздѣленіи мяса—на порціи. Говоря, раньше, о разрубкѣ мясныхъ тушъ въ лавкахъ, было уже указано, что и мясники придерживаются извѣстныхъ правилъ; такъ, напр., всѣ реберныя части рубятся вдоль реберъ, т. е., параллельно имъ; всѣ части, содержащія позвонки безъ реберъ,

рубятъ и разрѣзаютъ перпендикулярно къ позвонкамъ; всѣ части, содержащія мозговыя (трубчатыя) кости, рубятъ и нарѣзаютъ перпендикулярно къ костямъ. Такимъ образомъ, если въ лавкахъ руководствуются извѣстными правилами, то тѣмъ болѣе имѣетъ значенія разрѣзка мяса, при приготовленіи его. Правильная разрѣзка суповаго мяса какъ въ частныхъ хозяйствахъ, такъ и въ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій, имѣетъ весьма большое значеніе для, большаго или меньшаго, выхода порцій изъ мяса. Можно, при этомъ, принять за правило, что всѣ реберныя части мяса, послѣ варки съ костями, сначала нужно разрѣзать такъ, чтобы отдѣлить одно ребро отъ другого, дѣлая нарѣзку какъ разъ посерединѣ реберъ; потомъ нужно сдѣлать нарѣзку по ребру, съ внутренней его стороны, гдѣ нѣтъ мяса, а лишь только блестящая оболочка, которая обхватываетъ ребро; отъ разрѣза этой оболочки, заключающаяся въ ней, кость вывалится совершенно чистой. По удаленіи реберныхъ костей, образовавшіяся узкія полосы мякоти, разрѣзаютъ поперекъ на порціи. Суповое мясо, которое окружаетъ трубчатыя мозговыя кости, разрѣзается всегда перпендикулярно къ нимъ, потому что, въ этомъ только случаѣ, мясныя волокна будутъ перерѣзаны поперекъ. При разрѣзкѣ хребтовыхъ частей, т. е., вырѣзкѣ, дѣлается всегда поперечное сѣченіе, для того, чтобы мышечныя волокна были перерѣзаны также перпендикулярно. Тазовыя части, гдѣ реберъ и позвонковъ нѣтъ, разрѣзаются сверху внизъ, т. е., отъ подкожнаго жира къ внутреннему—тазовой области. Части, содержащія одни только позвонки, безъ реберъ, (шея, ростбифъ, хвостъ) разрѣзаются въ томъ направленіи, въ какомъ необходимо отдѣлить одинъ позвонокъ отъ другого, т. е., разрѣзаютъ, по костямъ.

О ТЕЛЯТИНѢ.

Размѣры потребленія и отличительныя ея признаки. Обратимся теперь къ разсмотрѣнію другаго мяснаго продукта, хотя и не такъ важнаго какъ говядина, но тѣмъ не менѣе имѣющаго большой спросъ на рынкахъ—телятинѣ.

Въ Петербургѣ ежегодно убивается болѣе 100.000 телятъ. Послѣ говядины телятина стоитъ на второмъ мѣстѣ потребленія. Прежде чѣмъ приступимъ, къ болѣе детальному изученію разныхъ сортовъ телятины, и, особенностей этихъ сортовъ, скажемъ, что главныя достоинства телятины зависятъ отъ двухъ причинъ: возраста теленка, а равно какъ и чѣмъ онъ выпоенъ.

Очень молодая телятина, представляетъ блѣдное, сѣрое и влажное мясо съ водянистой и дряблой соединительной тканью. Мясо тянется, какъ желятинъ. Французы называютъ мясо однодневнаго, или двухъ-дневнаго теленка (la viande gelatineuse) ла вьяндъ желятинезъ; жира въ очень молодой телятинѣ почти совсѣмъ не бываетъ, отчего молодое, телячье мясо, мы называемъ, не нормальнымъ; хотя такая телятина, быть можетъ, и не оказываетъ особаго вреднаго дѣйствія на желудокъ, но, тѣмъ не менѣе, извѣстенъ фактъ, что она дѣйствуетъ, какъ слабительное.

Одни объясняютъ, слабительное дѣйствіе молодой телятины, не нормальностью ея состава, другіе-же, какъ напр:, авторъ „Энциклопедіи питанія" Д. В. Каншинъ, объясняетъ это иначе: онъ говоритъ, что телятина

слегка слабитъ вообще отъ того, что ее очень трудно измельчать зубами, и, что волокна ея, при жеванiи, всегда уходятъ изъ подъ зубовъ, а по этому телятина дурно, пережевываясь механически — раздражаетъ пищеварительные органы.

Если теленокъ получалъ въ кормъ много молока, и, ему уже болѣе 6-ти недѣль, то мясо его значительно бѣлѣе, и, на воздухѣ принимаетъ розоватый оттѣнокъ. Съ дальнѣйшимъ возрастомъ телятина получаетъ все болѣе и болѣе красноватый оттѣнокъ, мясо прiобрѣтаетъ постепенно грубую волокнистость и крупнозернистость.

Если соки двухъ сортовъ телятины: одной болѣе молодой, а другой старше, подвергнуть прессованiю и помѣстить въ пробирку, то увидимъ, что чѣмъ моложе теленокъ, тѣмъ сокъ его будетъ, по цвѣту, приближаться къ молоку и чѣмъ старше, тѣмъ молочно-розовый его оттѣнокъ, будетъ ярче выраженъ, и, наконецъ переходитъ въ вишнево-красный, одинаковый съ цвѣтомъ, мясного сока, говядины.

Жиръ хорошей телятины всегда бываетъ бѣлый и крѣпкiй; плохой—сѣрый, и мягкiй.

Чѣмъ жирнѣе и бѣлѣе телятина, тѣмъ она лучше и дороже на рынкѣ. Очень сѣрая и синеватая телятина показываетъ, что теленокъ кромѣ молока получалъ много другой пищи. По питательности телятина стоитъ ниже говядины: во-первыхъ потому, что содержитъ меньше бѣлка, а во-вторыхъ, что % содержанiе костей въ телятинѣ больше. Лучшая телятина у насъ весенняго и лѣтняго выпаиванiя; но самыя главныя качества телятины, какъ было сказано, зависятъ отъ возраста и способа отпоя. Нѣкоторые любители гастрономы не будутъ ѣсть телятину старше 3-хъ недѣль; другiе знатоки отдаютъ предпочтенiе телятинѣ—не раньше шестинедѣльнаго возраста. Не рѣдко, на рынкѣ можно встрѣтить телятину 4—5 мѣсячную, позже чего она уже груба и не имѣетъ вкусовыхъ достоинствъ. Въ Германiи, съ большою охотою, ѣдятъ телятину даже 8—9 мѣсяцевъ.

Сорта телятины. На нашихъ рынкахъ телятину, по отпаиванiю, можно раздѣлить на три сорта. Первый—это молочная телятина, отъ теленка поеннаго цѣльнымъ молокомъ, цѣна 35—40 к. за фунтъ, въ особенности, задняя, т. е. лучшая часть туши.

Молочная телятина всегда бываетъ бѣлаго цвѣта, слегка розоватаго оттѣнка, жиръ совершенно бѣлый и крѣпкiй, и, при томъ, всегда въ большомъ количествѣ. Изъ этого жира получается прекрасный домашнiй фритюръ, во многихъ случаяхъ, замѣняющiй коровье масло, и, кромѣ того, по своему качеству, стоящiй выше говяжьяго почечнаго жира.

Телятина второго сорта получается отъ телятъ, поенныхъ снятымъ молокомъ, съ прибавленiемъ болтушки и сырыхъ яицъ. Такая телятина продается на рынкѣ по 15—20 к. за фунтъ; она цвѣтомъ значительно краснѣе молочной, не такъ нѣжна на вкусъ, мясныя волокна ея грубѣе, жиру гораздо меньше, который, кромѣ того, не такого хорошаго качества,—гораздо мягче, водянистѣе и сѣрѣе.

Третiй сортъ получается отъ телятъ, поенныхъ одною болтушкой, такъ назыв., мучниковъ; телятина третьяго сорта всегда имѣетъ синевато-сѣрый цвѣтъ, очень тощая, почти совсѣмъ безъ жиру, всегда жесткая; продается по 10—15 к. за фунтъ.

Самые лучшiе, поенные телята доставляются въ Петербургъ изъ Новгородской и частью изъ Псковской губернiй. Первые считаются лучшими по качеству мяса, потому что: во 1-хъ, ихъ выпаиваютъ болѣе продол-

жительное время, а во 2-хъ, скорѣе доставляются на рынокъ. Москва—лучшіе телята получаетъ изъ Ярославской губерніи.

Крестьянки, означенныхъ губерній, спеціально занимаются выпаиваніемъ телятъ на убой, такъ какъ, не имѣя въ своихъ хозяйствахъ ледниковъ, не могутъ сохранять молочные продукты.

Телятина 2-го сорта большею частью также получается отъ зажиточныхъ крестьянъ, имѣющихъ порядочное количество скота, а потому, и, занимающихся производствомъ молочныхъ скоповъ: употребляя цѣльное молоко на выдѣлку масла и другихъ молочныхъ продуктовъ—снятымъ поятъ телятъ, а если даютъ цѣльное молоко, то съ прибавленіемъ сырыхъ яицъ, муки и даже воды.

Скажемъ теперь, нѣсколько словъ, по поводу ненормальной, если такъ можно сказать, телятины. На рынокъ поступаетъ масса молодой телятины. Откуда-же она берется? Многочисленныя молочныя фермы въ Петербургѣ и его окрестностяхъ, а также и въ подстоличныхъ уѣздахъ, при значительномъ развитіи молочной промышленности, обыкновенно дорожатъ каждой каплей молока. Въ виду этого фермеры находятъ не выгоднымъ тратить молоко на выпаиваніе новорожденныхъ телятъ, а стараются тотчасъ-же сбывать ихъ за самую ничтожную цѣну, при этомъ они находятъ даже выгоднымъ пользоваться тѣмъ молокомъ, которое корова даетъ въ первые 3—5 дней, послѣ отеленія, такъ наз., „молозиво". Послѣднее, какъ извѣстно, желто-красноватаго цвѣта, на подобіе сливокъ, съ примѣсью желтоватыхъ сгустковъ и комочковъ, а иногда и кровяныхъ жилокъ. Хотя молоко-молозиво, весьма полезное для новорожденныхъ телятъ, по наблюденію докторовъ вредно для людей, тѣмъ не менѣе, продавцы молока, ради его

густоты, смѣшиваютъ со всѣмъ остальнымъ молокомъ, и, дѣлаютъ, такимъ образомъ, послѣднее болѣе жирнымъ.

Въ виду этого ранній сбытъ телятъ на рынокъ, изъ за экономіи молока, производитъ двойной вредъ: во первыхъ, получается ненормальная телятина, а во вторыхъ, къ общему количеству молока прибавляется и молозиво, которое, особенно у дѣтей, производитъ иногда серьезныя послѣдствія — колики, поносы, и вообще общее разстройство пищеваренія.

Распознаваніе продажной телятины. Телята, обыкновенно, прямо съ бойни поступаютъ на рынокъ вмѣстѣ съ кожею, головою и ногами.

На бойнѣ, послѣ зарѣзыванія теленка ножемъ, по горлу, разрѣзаютъ кожу по груди и животу, но, при этомъ, всю ее не снимаютъ, какъ у крупнаго скота, а лишь немного отворачиваютъ, чтобы вынуть брюшные внутренніе органы; при этомъ горло и грудные органы: сердце и легкія, а также печенка изъ брюшной полости, обыкновенно, остаются въ тушѣ теленка, равно какъ и ножки, надрѣзанныя, по суставамъ, и, удерживаемыя, при тушѣ, кожею. При покупкѣ телятины всегда слѣдуетъ обращать вниманіе на состояніе копытецъ, пупка и зубовъ. Если копыта теленка, при осмотрѣ его въ лавкѣ, еще не уплотнѣли, и, на ощупь представляются мягкими и, какъ бы, слизистыми, то это значитъ, что теленокъ еще не ходилъ и роговое вещество копытцевъ не успѣло окрѣпнуть. Такой теленокъ, какъ ненормально молодой, можетъ быть забракованъ при покупкѣ; при этомъ для опредѣленія могутъ служить также пупокъ и зубы. Пупокъ, обыкновенно, отваливается къ концу 2 недѣли, и, если онъ при теленкѣ, и, при томъ, еще не обсохъ, то это прямо указываетъ на ненормально-молодую телятину; тоже самое и зубы: если при вышеприведенныхъ признакахъ будетъ, кромѣ того, во

рту, на нижней челюсти, только одна пара рѣзцовъ, то это, безусловно, подтвердитъ еще больше—ранній возрастъ. Слѣдуетъ отмѣтить, что если встрѣтится затрудненіе отличить нормально молодую телятину по какому-либо одному изъ сказанныхъ признаковъ, то, по совокупности этихъ трехъ совершенно точно можно сдѣлать безошибочное заключеніе.

Кромѣ того, еще нужно обратить вниманіе, что въ Петербургъ, изъ подстоличныхъ уѣздовъ, часто доставляются телята „мертво-рожденные, или замерзшіе“. Какъ первые, такъ и вторые попадаютъ на рынокъ не потрошенными. Въ этихъ случаяхъ обыкновенно дѣлаютъ такъ, что при рожденіи телятъ мертвыми,—разрѣзаютъ имъ горло, какъ будто они зарѣзаны живыми, но такъ какъ изъ раны у мертво-рожденныхъ кровь идти не можетъ, то края ея обмазываютъ кровью послѣда, и, тогда, съ перваго взгляда кажется, что теленокъ зарѣзанъ какъ слѣдуетъ. При покупкѣ такого теленка легко узнать, по тѣмъ причинамъ какія даны выше, а при ветеринарно-судебныхъ вскрытіяхъ и освидѣтельствованіяхъ бросаются въ глаза специальныя еще примѣты, наприм:, если обмыть края раны теплою водою, то кровь сейчасъ-же отмывается и края зарѣза дѣлаются чистыми, тогда какъ у теленка, зарѣзаннаго нормально, края представляются съ запекшеюся кровью, которая, при обмываніи теплою водою, не отмывается. Если выпотрошить такого теленка, то внутренняя поверхность брюшной области, а также реберная—грудной полости, окрашена всегда въ кровяно-синеватый цвѣтъ съ большими кровяными подтеками. Если-бы такіе телята продавались вскрытыми, то покупатель тотчасъ-бы обратилъ вниманіе на ненормальную окраску полостей, которая бываетъ лишь у павшихъ животныхъ, или у убитыхъ, во время предсмертной

агоніи, когда сердце уже не проталкиваетъ кровь вовсе, или хотя и проталкиваетъ, но не въ достаточной степени. Мясо такой телятины кровяно-красное съ синеватымъ отливомъ, и его всегда, поэтому, можно отличить.

Если изъ такой телятины приготовить препаратъ, то подъ микроскопомъ увидимъ, что всѣ кровеносные сосуды запружены кровяными шариками, между тѣмъ, какъ достаточно обезкровленная телятина, подъ микрокопомъ, представляется съ пустыми волосными сосудами. Если отъ такого теленка взять кусочекъ легкаго, и пустить на воду, то оно потонетъ, какъ печенка, тогда какъ отъ нормальнаго теленка, надлежащимъ образомъ зарѣзаннаго, легкое въ водѣ не тонетъ.

Кромѣ мертво-рожденныхъ попадаются на рынкахъ телята и замерзшіе въ моментъ отела.

Зимою, когда стоятъ большіе морозы, и, когда начинаютъ телиться коровы, часто случается, что теленокъ, родившійся ночью, при плохомъ устройствѣ хлѣва, быстро остываетъ и замерзаетъ; тогда берутъ такого теленка отогрѣваютъ и точно также, какъ и у мертво-рожденнаго, дѣлаютъ искуственный зарѣзъ по горлу, запачкивая края раны кровью отъ послѣда. Въ этомъ случаѣ отличить такого теленка по виду и по наружности, а также и по даннымъ ветеринарно-судебнаго вскрытія, возможно на основаніи тѣхъ-же примѣтъ, какія только что были описаны у мертво-рожденныхъ телятъ.

Разрубка и сортировка телячьихъ тушъ.

Телячья туша дѣлится на меньшее число частей, чѣмъ мясная, а именно на 7. Лучшія части телятины, такъ какъ и въ мясной тушѣ, расположены къ заду и къ верху. Такимъ образомъ лучшая телятина въ тушѣ—въ задкѣ и въ верху у позвоночника, а худшая—въ передкѣ и внизу, хотя разница въ качествѣ

не такъ рѣзко выражена въ телятинѣ, какъ въ говядинѣ. Нужно прибавить, что цѣны на части теленка, только что родившагося, почти одни и тѣже, но чѣмъ старше становится теленокъ, тѣмъ разница въ цѣнѣ, на части его туши, становятся рѣзче; при чемъ встрѣчаемся съ тѣмъ-же явленіемъ, какое уже было разсмотрѣно, при изученіи цѣнъ на части мяса крупнаго рогатаго скота, а именно, что тѣ части организма, которыя несутъ, при жизни, большую работу имѣютъ меньше вкусовыхъ и питательныхъ достоинствъ нежели тѣ, которыя несутъ меньше, такъ какъ послѣднія пріобрѣтаютъ болѣе жиру и менѣе студенистыхъ веществъ, тогда какъ первыя, на оборотъ—больше студенистыхъ и меньше жиру.

Телятина также, какъ и говядина, состоитъ изъ 4-хъ составныхъ частей: 1) мускулина, 2) жира, 3) костей и 4) сухожилій. Первыя изъ этихъ веществъ, также какъ и въ говяжьемъ мясѣ, называются существенными питательными веществами, а вторыя—т. е. кости и сухожилія не существенными.

Если взять небольшаго теленка, примѣрно 60—75 фунтовъ вѣса, средняго отпоя и обрѣзать у него всю мякоть, то костей получится около 31 %, а мякоти всего 69 %; между тѣмъ въ болѣе крупномъ теленкѣ—115—164 фунт. вѣса, мякоти около —$72\frac{1}{2}$ %, а костей —$27\frac{1}{2}$ %.

Изъ этаго, по отношенію къ телятамъ, можно вывести то же самое, что было говорено и относительно крупнаго скота, т. е. чѣмъ меньше теленокъ ростомъ и вѣсомъ, тѣмъ % костей въ немъ возрастаетъ, не только въ цѣломъ, но и въ каждой изъ его частей отдѣльно, и, на оборотъ, чѣмъ крупнѣе и тяжелѣе теленокъ, тѣмъ большій % мякоти и меньшій костей, также не только въ цѣломъ, но и въ каждой его части

отдѣльно; поэтому для потребителя выгоднѣе покупать телятину отъ туши болѣе крупной, чѣмъ отъ туши менѣе крупной, конечно, при всѣхъ другихъ одинаковыхъ условіяхъ.

Телятина болѣе идетъ на жаркія, чѣмъ на горячія. При жареніи въ теченіи 2-хъ часовъ, телятина теряетъ до 36,4% своего первоначальнаго вѣса, при чемъ много значитъ температура, до которой достигаетъ телятина, въ центрѣ куска. При 75° она получается очень сочной и розовой, и теряетъ меньше въ вѣсѣ; при 85° она уже не имѣетъ розоваго цвѣта, а пріобрѣтаетъ болѣе сѣрый видъ и дѣлается менѣе сочна, уменьшаясь при этомъ въ вѣсѣ; наконецъ, при 100° получается сухое мясо и безвкусное въ состояніи мяснаго угля, до котораго доводится телятина, при неумѣломъ жареніи.

Что-бы опредѣлить, однако, среднее время, потребное для лучшаго жаренія и меньшей потери въ вѣсѣ, нужно знать, какъ объемъ, такъ и вѣсъ даннаго куска телятины. Изъ наблюденій замѣчено, что 1 фунтъ телятины требуетъ 15 минутъ жаренія, и, сверхъ того, на общее количество набрасывается еще 20 минутъ, такъ напр., кусокъ телятины въ 3 фун. требуетъ для лучшаго жаренія 45 минутъ + 20, т. е. около часа. Значитъ, при болѣе крупныхъ кускахъ требуется и времени больше; но, кромѣ вѣса и времени, имѣетъ также значеніе и температура, которая окружаетъ жаркое. Для телятины температура должна быть отъ 110 до 120 Цельзія. Самое выгодное жареніе телятины произвести можно въ печкѣ Румфорда, въ которой телятина теряетъ на 6% менѣе въ вѣсѣ, чѣмъ при жареніи въ духовой печи, и, сверхъ того, тутъ нѣтъ надобности обрѣзывать съ мяса корку, такъ какъ она бываетъ весьма тонкой; все это даетъ экономію до 10%. При вываркѣ костей телятины потеря ихъ въ

вѣсѣ болѣе значительна, чѣмъ при вываркѣ костей говядины. Кости теленка свѣшанныя тотчасъ послѣ выварки, теряютъ 23% своего вѣса, тогда какъ кости говядины всего 17%. Такая разница въ потерѣ на костяхъ обусловливается большимъ содержаніемъ въ нихъ желятина; желятинъ этотъ нѣжный и мало еще пропитанъ отложеніями извести, каковые въ костяхъ взрослыхъ животныхъ, мѣшаютъ вываркѣ желятина. Вотъ почему, если желаютъ придать бульону или консоме больше клейкости и нѣжности во вкусѣ, то кладутъ вмѣстѣ съ говядиной нѣкоторое количество телячьихъ голяшекъ.

Схема сортировки телячьей туши въ Петербургѣ и назначеніе частей, для кулинарнаго искусства.

Телячья туша дѣлится на слѣдующія семь частей:

I. Голова. II. Шея и лопатка. III. Телячьи котлеты, или, такъ называемое, телячье карре, т. е. ребра по позвоночнику, (10 реберъ съ одной стороны и 10 съ другой). IV. Почечная часть. V. Окорокъ телячій. VI. Грудинка телячья. VII. Ноги.

Лучшія части:

Телячій окорокъ, изъ котораго приготовляютъ: жаренную и брезерованную телятину.

Часть окорока, которая соотвѣтствуетъ говяжьему ссѣку, называется *фрикандо*, изъ котораго приготовляютъ: телячье фрикандо шпигованное, фрикандо зажаренное въ тѣстѣ по славянски, фрикандо гляссированное по-ліонски и фрикандо шпигованное по-англійски.

Почечная часть (филе). Изъ него приготовляютъ различнаго рода жаркія въ кускѣ, какъ-то: жаркое по англійски, телятина подъ бешемелемъ, попіеты (зразы) изъ телятины, гренадинъ изъ телятины (бланкетами), гляссированное телячье филе и пр.

Телячье карре (котлеты). Жаренныя: котлеты соте, котлеты сенгара, котлеты финзернъ, а-ля Вилеруа, въ папильотахъ.

Телячьимъ карре называется та часть туши теленка, которая соотвѣтствуетъ ребернымъ частямъ туши вола, т. е. отчасти толстому и цѣликомъ тонкому краямъ и тонкому филе. Карре это содержитъ 8 или 10 реберъ, иначе сказать, 8 или 10 котлетъ, причемъ, обыкновенно, при раздѣленіи телячьей туши на сорта, число реберъ считается не отъ передка, а отъ задка; такимъ образомъ, выходитъ, что на котлеты идутъ только первыя 8 или 10 реберъ отъ задка, остальныя 5—3 ребра переднія не прирубаются къ котлетамъ.

Нужно замѣтить, что всѣ 8—10 котлетъ не только не обладаютъ одинаковымъ качествомъ мяса, но, наоборотъ, даже имѣютъ большую разницу; такъ, напримѣръ, если взять первую котлету отъ задка и самую переднюю, то сейчасъ-же будетъ замѣтна большая разница; задняя котлета всегда будетъ болѣе мясиста и будетъ имѣть небольшое количество пленокъ и сухожилій, а передняя, наоборотъ, почти вся покрыта сухожиліями и пленками, и совсѣмъ имѣетъ другой видъ, т. е. выглядитъ какой-то трепаной и маленькой въ сравненіи съ задней. Въ богатыхъ домахъ, на кухняхъ знатныхъ особъ, какой-бы многочисленный званый обѣдъ не былъ, повара дѣлаютъ подборъ только изъ первыхъ, отъ зада, трехъ-четырехъ котлетъ. Стало быть, отъ одного теленка, берется три-четыре послѣднихъ ребра правой и три-четыре послѣднихъ ребра лѣвой стороны; всего выходитъ 6—8 котлетъ.

Со всего карре, при нарѣзкѣ его мякоти, на отбивныя котлеты въ сыромъ видѣ, удерживается при

каждой котлетѣ всего $^2/_3$ мякоти, а остальная $^1/_3$ зачищается и будетъ состоять изъ мелкихъ кусочковъ и обрѣзковъ, которые въ благоустроенномъ хозяйствѣ не пропадаютъ, а идутъ: либо на рубленныя котлеты, либо на рагу и пилавъ, либо-же на приготовленіе фюмэ для соусовъ и подливокъ.

Очень вкусна хорошо приготовленная ***телячья грудинка***, которая фаршируется ливеромъ, или англійскимъ фаршемъ. Хорошо на завтракъ подать рагу или фрикасе изъ грудинки.

Шея и лопатка часто продаются вмѣстѣ съ включеньемъ также трехъ переднихъ реберъ, которые никогда уже не идутъ на отбивныя котлеты. Лопатка и шея могутъ быть употреблены на эскалопы о натюрель, по англійски, по нѣмецки; на шницель по вѣнски; на фаршированный рулетъ изъ телятины; на рубленныя зразы изъ телятины; на рубленныя котлеты и на фарши въ колбасы (телячьи фаршированныя колбасы).

Изъ **головы** теленка приготовляютъ: телячью головку о натюрель а также—а ля тортю галантинъ

Телячьи ножки. Содержатъ 40% костей и 60% сухожильной очень вкусной мякоти, которая, будучи положена въ воду, при температурѣ въ 85° и послѣ варки, въ теченіе трехъ часовъ при 95°, теряетъ въ вѣсѣ около 10%, такъ что на столъ можно подать 54% первоначальнаго вѣса. Изъ нихъ приготовляютъ: телячьи ножки, жареныя на роштѣ; телячьи ножки въ клярѣ; телячьи ножки, отваренныя подъ соусомъ пулетъ; телячьи ножки а ля Вилеруа; аскикъ изъ ножекъ.

Органы сбоя.

Сладкое мясо (железы). Идетъ на паштеты и къ различнымъ блюдамъ на гарниры, сладкое мясо потулузски; а-ля периге; шпигованное.

Печенка телячья. Идетъ на гратенъ для паштетовъ, соте изъ печенки.

Почки телячьи. Приготовляются подъ соусами; соусъ мадера; съ пикантнымъ соусомъ; въ сметанѣ.

Мозги. Мозги а-ля кардиналь; въ клярѣ; жаренные въ фритюрѣ.

Легкое на фарши въ пироги.

Языкъ на холодное и копченый.

О БАРАНИНѢ.

Баранина, по содержанію бѣлка, стоитъ ниже говядины, при чемъ ея бѣлокъ имѣетъ весьма мало желятина, жира-же въ баранинѣ больше, чѣмъ въ говядинѣ. Баранина удобоваримѣе говядины, потому что имѣетъ болѣе тонкіе мускулы и не такъ плотна; она вообще годится для замѣны говядины, чѣмъ достигается желаемое въ кухнѣ разнообразіе; имѣетъ то преимущество передъ говядиной, что ее можно ѣсть почти сырой, не опасаясь заразиться туберкулезомъ, такъ какъ эта болѣзнь у баранъ почти не встрѣчается.

Хорошая баранина ярко-краснаго цвѣта, жиръ нѣжный, бѣлый, довольно прозрачный и твердый; баранина-же темнаго цвѣта съ не прозрачнымъ жиромъ—плохая, какъ равно и блѣднаго цвѣта, т. е. слишкомъ худая. Лучшая баранина получается отъ барановъ, выросшихъ на солончакахъ; самая вкусная баранина бываетъ отъ весны до осени, въ началѣ года она еще рѣдкость и считается лакомствомъ.

Молодой барашекъ очень вкусенъ, пока кормится молокомъ матери, но все-же онъ не долженъ быть черезъ-чуръ молодъ, такъ какъ мясо очень молодого барашка содержитъ много желатина; во всякомъ случаѣ, небольшой барашекъ, по отношенію вѣса костей къ вѣсу мяса и питательности, гораздо выгоднѣе соотвѣтствующаго по возрасту теленка.

Въ кушанія баранину слѣдуетъ употреблять не моложе 2-хъ мѣсячнаго возраста; 6-ти мѣсячный откормленный барашекъ даетъ прекрасное нѣжное мясо; изъ него можно приготовить превосходное жаркое и отличныя котлеты; баранина вкусна и холодная.

За границей, гдѣ употребленіе баранины гораздо болѣе распространено, нежели въ Россіи, охотно ѣдятъ даже старую баранину; въ Англіи цѣнится особенно 3-хъ лѣтняя, русскіе-же находятъ, что старая баранина пахнетъ саломъ. Такая разница, во вкусахъ, вѣроятно, происходитъ отъ неумѣнія ее выбирать и приготовлять. Такъ, напр:, за границей ѣдятъ охотно молодыхъ овецъ, но старыхъ, 2-хъ лѣтнихъ, не употребляютъ; мясо не оскопленыхъ взрослыхъ самцовъ тоже дурно; кромѣ того, для всякихъ животныхъ есть свой сезонъ, такъ, напр:, баранина позднею осенью не употребляется, обиліе жира сообщаетъ не пріятный вкусъ, тогда какъ не слишкомъ жирная баранина, при умѣломъ приготовленіи, нѣсколько напоминаетъ жаркое изъ серны.

Различныя части баранины имѣютъ различный видъ: бедро, вкуснѣе лопатки, лучшая часть по наименьшему содержанію въ немъ костей и жира; вкусны и дешевы ножки, головка, печень и передняя часть барана.

Козье мясо мало употребительно, хотя мясо молодаго козленка считается лакомствомъ, мясо-же стараго козла (не оскопленнаго), особенно позднею осенью, имѣетъ противный вкусъ и запахъ; исправить, до нѣкоторой степени, его можно, намочивъ въ уксусѣ. Коза гораздо вкуснѣе козла.

Схема сортировки бараньей туши и назначенiе частей для кулинарнаго искусства.

Баранья туша дѣлится на 6 частей: I) голову, II) переднюю четверть и лопатку, III) котлеты (карре) IV) грудину, V) почечную часть (сѣдло) и VI) заднюю четверть (бараній окорокъ).

Лучшія части:

Почечная часть (филе) или сѣдло.

Употребляется: 1) филе баранье на хребтовыхъ костяхъ, жаренное по англійски, (сель де мутонъ роти а л'англезъ).

2) Филе баранье глясированное (сель де мутонъ брезе).

3) Филе баранье а ля Шартрезъ (сель де мутонъ а ля Шартрезъ).

4) Филе баранье по бретонски (сель де мутонъ а ля бретонъ).

5) Баранина фермьеръ (жиго де мутонъ а ля фермьеръ.)

6) Филе баранье маринованное (сель де мутонъ марине).

7) Ростбифъ изъ барашка по англійски съ маседуаномъ изъ овощей и зелени. (Ростбифъ д'аньо а ля маседуанъ).

Бараній окорокъ. Задняя четверть.

Употребляется: 1) Баранина жаренная на вертелѣ (жиго де мутонъ а ля брошъ).

2) Окорокъ бараній по бретонски (жиго де мутонъ а ля бретонъ).

3) Баранина по итальянски (жиго де мутонъ а ля италiенъ).

4) Баранина фермьеръ (жиго де мутонъ а ля фермьеръ).

5) Баранина шпигованная по итальянски (жиго де мутонъ пике а ля италiенъ).

6) Баранина по шотландски (жиго де мутонъ а л'экозесъ).

7) Баранина а ля провансаль (жиго де мутонъ а ля провансаль).

8) Баранина съ рисомъ по грузински (жиго де мутонъ о ри а ля жеормьенъ).

9) Баранина маринованная на манеръ дикой козы (жиго де мутонъ марине а ля шеврейль).

10) Шашлыкъ по грузински (шашликъ а ля ж'орміенъ).

11) Шашлыкъ изъ баранины по крымски.

12) Баранина съ луковымъ соусомъ (жиго де мутонъ и соусъ субизъ).

Бараньи котлеты (карре).

Употребляются: 1) Бараній бокъ фаршированный гречневою кашею (котъ де мутонъ фарси о грюо де сарасенъ).

2) Котлеты бараньи натуральныя (котлетъ де мутонъ о натюрель).

3) Котлеты бараньи панированныя и жаренныя на рошпорѣ (котлетъ де мутонъ пане грилье).

4) Котлеты бараньи а ля Помпадуръ (котлетъ де мутонъ а ля Помпадуръ).

5) Котлеты бараньи по провансальски (котлетъ де мутонъ а ля провансаль).

6) Котлеты бараньи въ клярѣ (котлетъ де мутонъ фритъ а ля полонезъ).

7) Котлеты бараньи маринованныя съ пуаврадомъ (котлетъ де мутонъ марине, соусъ пуаврадъ).

8) Эпиграмъ изъ барашка (эпиграмъ д'аньо).

Остальныя худшія части: лопатка баранья и шея.

Употребляются: 1) на жаркое рулетомъ.
2) На супы и похлебки изъ баранины.
3) На рагу изъ баранины (рагу де мутонъ).

Грудинка баранья.

Употребляется: 1) на рагу изъ баранины (рагу де мутонъ).

Ножки барашка.

Подъ соусомъ съ мадерой или пикантнымъ.



О СВИНИНѢ.

Въ свининѣ содержаніе бѣлка нѣсколько ниже, чѣмъ въ говядинѣ, но за то имѣетъ больше желатина, и жиру. Хорошее свиное мясо должно быть нѣжно-волокнистое, свѣтлаго цвѣта, и, не слишкомъ жирно. Жиръ — бѣлый, а кожа прозрачна. Если-же мясо темное, жиръ мягкій, а кожа желтая, то, оно къ употребленію, не годится. Очень жирная свинина невыгодна, потому что въ ней меньше бѣлка, чѣмъ въ худой. У молодой свиньи сало очень тонкое.

Потребленіе свинины весьма распространено въ деревняхъ, такъ какъ свинью легко выкормить, а мясо ея удобно сохраняется, благодаря обилію жира, въ видѣ разнообразныхъ запасовъ сала, ветчины, колбасъ и т. п.; при чемъ свиная туша даетъ наименьшій процентъ отбросовъ.

Противъ употребленія свинины существуетъ, однако, 2 возраженія: 1) то, что она изобилуетъ паразитами (финны, трихины), 2) что не удобоварима; что касается до опасности зараженія паразитами, которые дѣйствительно, иногда попадаются въ свининѣ чаще, нежели въ другихъ сортахъ мяса, то для этаго во всѣхъ городахъ теперь подвергаютъ ее ветеринарному микроскопическому осмотру; относительно-же того, что свинина неудобоварима, можно сказать, что это, не совсѣмъ, вѣрно, она прекрасно усвоивается желудкомъ, особенно при физической работѣ и пребываніи на воздухѣ. Лучшая свинина получается отъ 7—8-мѣсячной свиньи, а лучшее сало, отъ 15-мѣсячной. Поросенокъ вкусенъ

въ періодъ 2—6 недѣль; изъ 8-мѣсячнаго поросенка можетъ быть уже приготовлено нѣсколько кушаній. Мясо дикаго кабана значительно вкуснѣе, нежели мясо свиньи, но, въ настоящее время, съ исчезновеніемъ лѣсовъ, онъ попадается на рынкѣ все рѣже и рѣже. Для хозяйства свинья представляетъ слѣдующія выгоды: быстрый ростъ, плодовитость, способность чрезвычайно быстро откармливаться, не требовательность въ пищѣ и, наконецъ, незначительность отбросовъ при убоѣ. При этомъ, только необходимо соблюденіе одного условія: хорошо проваривать и прожаривать свинину при приготовленіи изъ нея кушаній.

Способъ рѣзки свиней и назначеніе частей туши для кулинарнаго искусства.

Рѣзка свиней производится слѣдующимъ образомъ: сначала свинью ошеломляютъ ударомъ въ лобъ, а затѣмъ, мгновенно впускаютъ широкій ножъ въ нижнюю часть шеи, по направленію къ сердцу. Вышедшую кровь, обыкновенно, не бросаютъ, а собираютъ въ плоскую чашку, взбивая ее вѣнчикомъ, чтобы она не обратилась въ цѣльный сгустокъ, а затѣмъ, сливъ въ кувшинъ, выносятъ на холодъ, наблюдая, однако, чтобы не замерзла.

Обезкровленную свинью вѣшаютъ, затѣмъ, за заднія ноги, головою внизъ, чтобы дать возможность вытечь послѣднимъ остаткамъ крови; потомъ вырываютъ щетину изъ хребта, и, уложивъ на бревна, обкладываютъ соломою для опаливанія, во время производства котораго поворачиваютъ ее съ одного бока на другой, затѣмъ поливаютъ водою и скоблятъ ножемъ. Когда туша снаружи хорошо обчищена, тогда начинаютъ ее потрошить, дѣлая глубокій разрѣзъ по брюху. Прежде всего вынимаютъ внутренности, тщательно отдѣляя

внутренній жиръ; затѣмъ обираютъ сальникъ и присоединяютъ къ нему брыжжеечный, т. е. межкишечный жиръ, а равно и весь около-почечный. Все это вмѣстѣ, по вытапливаніи, даетъ прекрасный домашній фритюръ, который нисколько не уступитъ топленому коровьему маслу. Вытопленный фритюръ держатъ на холодѣ.

Освободивъ потомъ, какъ тонкія, такъ и толстыя кишки отъ жира, выворачиваютъ, моютъ въ горячей водѣ, очищаютъ тупымъ ножемъ внутреннюю слизистую оболочку ихъ, перемываютъ еще разъ, и, обвалявъ въ соли, складываютъ въ прядки, вѣшая въ прохладное помѣщеніе, но не допуская до замерзанія. Кишки идутъ на приготовленіе колбасъ; точно также поступаютъ съ желудкомъ: вывертывая его, моютъ въ горячей водѣ, соскабливаютъ слизь и перетираютъ солью. Осторожно потомъ вынимаютъ мочевой пузырь, затѣмъ изъ брюшной полости печенку, наблюдая, чтобы, при этомъ, не разорвать желчнаго пузыря, такъ какъ, при выпускѣ желчи, свинина и жиръ получаютъ горькій вкусъ.

Печень можно употреблять на жаркое, фаршъ для пироговъ, и, наконецъ, на сыръ, добавляя, конечно, туда трюфели и различныя специ.

Ливеръ употребляютъ на фаршъ, сердце отвариваютъ, застуживаютъ и подаютъ, какъ холодное съ горчицей и хрѣномъ, равно какъ ноги и голову, отбивъ предварительно копыта у ногъ, а изъ головы, вынувъ мозги и зубы; мозги также не пропадаютъ, ихъ добавляютъ въ студень или прибавляютъ къ печени, когда приготовляютъ изъ нея сыръ.

Когда туша будетъ очищена отъ внутренностей, и остынетъ, то ее разрубаютъ такъ: прежде всего отдѣляютъ голову и шею, лопатку, грудину, подбрюшье, хребтовую часть съ 10 свиными котлетами съ правой и лѣвой стороны, почечную часть, вплоть до таза и

окорока, не прирѣзывая къ нимъ ни одного поясничнаго позвонка.

Съ частями свиной туши поступаютъ такъ: окорока и грудинку солятъ, затѣмъ коптятъ; съ остальныхъ частей снимаютъ, такъ называемый, шпекъ, т. е. подкожный жиръ и, нарѣзавъ его на куски, солятъ на сало, или-же вытапливаютъ на фритюръ; остальное мясо употребляютъ на горячія: борщъ и всѣ кислые супы. Изъ почечной и хребтовой частей (карре) приготовляютъ жаркое и свиныя котлеты; свиное мясо можно также солить въ прокъ.

Перечислимъ теперь нѣсколько блюдъ, въ которыхъ можно употреблять части свиной туши. Напримѣръ окорокъ: онъ можетъ быть подаваемъ въ соленомъ и копченомъ видѣ: какъ ветчина обыкновенная (жанбонъ о натюрель), ветчина вареная въ квасномъ соусѣ, ветчина печеная въ тѣстѣ, ветчина глясированная съ малагою (жанбонъ глясе о венъ де малага) и т. д.; изъ свиныхъ ножекъ приготовляютъ: ножки свиныя (а ля менегуль) и пр.



ОТДѢЛЪ I

БУЛЬОНЫ

РУССКІЕ, ФРАНЦУЗСКІЕ

И

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ.

I.

Основныя правила приготовленія бульона.

Для приготовленія мясного бульона на *одну* персону, необходимы нижеслѣдующіе продукты:

Мяса ½ ф.

Телячьей голяшки ¼ или ⅕ всего количества мяса.

Воды 4 стакана.

Кореньевъ: рѣпы, моркови, сельдерея, порея, петрушки, всего вмѣстѣ ⅛ ф.

Луку ⅕ часть обыкновенной луковицы.

Соли приблизительно 2 золотника.

Букетъ, т. е. стебельки и зеленыя части сельдерея, порея, петрушки, связанные въ пучки и

Брезъ для поджариванія лука.

Мясной бульонъ приготовляется слѣдующимъ образомъ:

Мясо, предназначенное для варки бульона, нужно хорошо обмыть холодной водой, но не держать его въ ней, иначе оно много потеряетъ соковъ; затѣмъ отдѣливъ его отъ костей и сухожилій, разрѣзать на куски приблизительно по ½ ф. каждый, для того, чтобы оно лучше и скорѣе выварилось и дало-бы болѣе крѣпкій наваръ; кости слѣдуетъ разрубить въ продольномъ направленіи, съ тою цѣлью, чтобы заключающійся въ нихъ мозгъ, легче разварился, что, конечно, придастъ навару лучшій вкусъ и крѣпость.

Взявъ, затѣмъ, кастрюлю, всполоснут ее и вытеревъ на сухо, чтобы бульонъ не получилъ посторонняго вкуса, положить на ее дно кости, на нихъ мясо и налить холодной воды настолько, чтобы она совершенно покрыла мясо, иначе, находящіяся его части внѣ воды, останутся не вываренными. Послѣ этого кастрюля ставится на сильный огонь и прикрывается не совсѣмъ плотно крышкой, для того, чтобы паръ имѣлъ возможность выходить. Когда бульонъ закипитъ и на поверхности его появится пѣна, тщательно снять ее ложкой. Давъ бульону вскипѣть три раза, и, снявъ съ него пѣну, обтереть края кастрюли и опустить въ нее букетъ, мелко нарѣзанные и поджаренные на брезѣ или на маслѣ, до румянаго колера, коренья, лукъ, соль, отставивъ кастрюлю къ краю плиты на медленный огонь, для того, чтобы мясо проварилось равномѣрно; крышка кастрюли прикрывается настолько, чтобы могло проходить два пальца, при чемъ кипѣніе должно происходить равномѣрное въ теченіи 3—4 часовъ для того, чтобы соки и ароматъ, всѣхъ положенныхъ въ кастрюлю продуктовъ, перешли въ наваръ.

По истеченіи указаннаго времени съ бульона снимаютъ весь жиръ, затѣмъ черезъ смоченную въ холодной водѣ, и, слабо натянутую, на опрокинутый табуретъ, салфетку, процѣживаютъ въ другую кастрюлю, досаливаютъ по вкусу, даютъ еще разъ вскипѣть и наконецъ выливаютъ въ суповую миску для подачи на столъ.

Объясненія и примѣчанія.

Бульонъ составляетъ главное основаніе горячихъ суповъ, соусовъ и другихъ кушаній, вслѣдствіе чего правила варки бульона должны быть усвоены подробно и основательно.

Сорта мяса. Бульонъ, предназначенный для прозрачныхъ французскихъ суповъ съ гарнирами, для суповъ пюре, или же если подается самостоятельнымъ супомъ съ пирожками, — приготовляется изъ мяса 2-го сорта *„подбедерка“*, такъ какъ мясо идетъ только на выварку, а въ супѣ не подается. Подбедерекъ, въ своемъ составѣ, имѣетъ всѣ нужныя для бульона вещества, а также и мозговыя кости. Если бульонъ варится для русскихъ прозрачныхъ или заправочныхъ суповъ, къ которымъ подаются порціи варенаго суповаго мяса, какъ напр. *лапша*, *похлебка*, *разсольникъ* и проч., то берется мясо 1-го сорта *бедро*, имѣющее въ своемъ составѣ также мозговую кость и очень много вкусовыхъ и экстративныхъ веществъ, необходимыхъ для бульона, при чемъ кромѣ того даетъ хорошія порціи варенаго суповаго мяса. Этотъ сортъ употребляется въ тѣхъ случаяхъ, когда нужно получить особенно крѣпкій говяжій бульонъ, напр. для выздоравливающихъ больныхъ и проч. Если-же бульонъ предназначается для заправочныхъ, кислыхъ и жирныхъ русскихъ суповъ, какъ то: *щей*, *борща* и проч., то берется мясо 2-го сорта *грудинка*, которая, имѣя мозговыя и губчатыя кости, даетъ бульону особый пріятный вкусъ, а мясо годится къ подачѣ порціями. Хотя телячья голяшка составляетъ одинъ изъ не существенныхъ продуктовъ, для приготовленія бульона, но ее полезно класть, въ размѣрѣ $1/5$ всего количества мяса, во 1-хъ для приданія навару болѣе нѣжнаго вкуса, а во 2-хъ, клейкости. Если пропорцію телячьей голяшки увеличить, то бульонъ получится мутный и черезъ чуръ клейкій.

2. Размѣръ и количество продуктовъ, изъ которыхъ варится бульонъ, находится въ зависимости отъ назначенія, которое ему дается. Во всякомъ случаѣ нужно

имѣть въ виду, что варить слишкомъ малую пропорцію бульона, напримѣръ, для одной персоны,—крайне не удобно, такъ какъ пропорціи продуктовъ вышли-бы слишкомъ малыми; поэтому лучше въ такихъ случаяхъ варить бульонъ дня на два, или на три и сохранять его ниже указаннымъ способомъ.

3. **Посуда** для варки бульона обязательно должна быть эмальированная, иначе пѣна и жиръ, осаждающіеся на краяхъ чугунной или глиняной, не эмальированной посуды, будутъ впитываться въ стѣнки и сообщать бульону запахъ сала; кромѣ того, не эмальированная посуда, не имѣя безусловно гладкой поверхности, не можетъ быть совершенно чистою.

4. **Холодная вода** предпочитается горячей потому что, если обдать мясо такой водой, то всѣ открытыя поры затянутся бѣлковиной и мясные соки не будутъ имѣть свободнаго выхода; напротивъ, постепенное нагрѣваніе мяса вмѣстѣ съ водой, способствуетъ раскрытію поръ, и выходу мясныхъ соковъ. Во время варки бульона воды прибавлять не слѣдуетъ, а на укипаніе ея вливается немного болѣе передъ началомъ варки.

5. **Мозговыя кости** кладутся на дно посуды для того, чтобы вода окружала мясо со всѣхъ сторонъ.

6. **Время**, необходимое для варки бульона находится въ зависимости отъ размѣра вывариваемаго куска мяса, а также отъ температуры воды, наливаемой въ кастрюлю. Очевидно, поэтому, что цѣльный крупный кусокъ нужно дольше варить для полученія навара, чѣмъ тотъ-же кусокъ, но разрѣзанный на мелкіе по $^1/_2$ ф.

7. **Очагъ или плита**, употребляемые для варки бульона, требуютъ особеннаго вниманія. До варки бульона слѣдуетъ убѣдиться, что огонь въ плитѣ горитъ равномѣрно, и, что возможно поддерживать сильный огонь,

пока бульонъ не закипитъ. Когда-же кастрюля отодвинута на край плиты, необходимо огонь уменьшить, иначе бульонъ получится мутный и много его укипитъ.

8. **Снятіе пѣны и жира** нужно производить ложкой, а не шумовкой, иначе не вся пѣна и жиръ будутъ удалены, оставшаяся-же пѣна обращается при дальнѣйшемъ кипяченіи, въ мелкія хлопья, которые и производятъ иногда, весьма трудно поправимую, мутность бульона. Зеленоватый жиръ также долженъ быть снятъ, иначе наваръ получитъ запахъ сала.

9. **Коренья.** Очищенные отъ кожицы коренья слѣдуетъ, передъ опусканіемъ въ кастрюлю, тщательно обмыть въ водѣ, но долго не держать, иначе потеряютъ ароматъ. Пропорція кореньевъ опредѣляется силою ихъ запаха; такъ напр:, рѣпа, морковь, порей берутся въ равныхъ, по вѣсу, доляхъ, петрушки-же и сельдерея кладется меньше, такъ какъ они болѣе ароматичны. Не соблюденіе указанной пропорціи повлечетъ къ преобладанію въ бульонѣ вкуса тѣхъ кореньевъ, которыхъ положено больше.

10. **Поджариваніе лука и кореньевъ** слѣдуетъ производить до румянаго колера, лукъ нужно прожаривать только на горячемъ брезѣ, а не непосредственно на плитѣ, какъ это многіе дѣлаютъ, такъ какъ брошенный на плиту быстро пригораетъ, оставаясь внутри сырымъ, а опущенная въ кастрюлю, такая луковица, хотя даетъ бульону цвѣтъ, но вмѣстѣ съ тѣмъ ѣдкій, горькій вкусъ и запахъ гари. Если-же прожарить лукъ на брезѣ, то опущенный затѣмъ въ бульонъ, онъ придаетъ ему не только цвѣтъ, но и пріятный вкусъ. Передъ прожариваніемъ луковица должна быть тщательно очищена отъ верхней кожицы и порѣзана кружками. Если попадается лежалый лукъ, то для удаленія

землистаго вкуса, слѣдуетъ, разрѣзавъ его на кружки, завернуть въ салфетку и промыть въ холодной водѣ.

11. **Букетомъ** называется пучекъ, хорошо промытыхъ и связанныхъ вмѣстѣ зеленыхъ частей порея, сельдерея и петрушки, который опускается въ бульонъ вмѣстѣ съ кореньями, для приданія навару—аромата.

12. **Брезъ**, на которомъ поджариваются коренья и лукъ, получается изъ пѣны и жира, снимаемымъ во время кипяченія бульона. Чтобы приготовить брезъ, нужно его предварительно очистить кипяченіемъ въ кастрюлькѣ въ теченіи 2 или $2^1/_2$ час., затѣмъ процѣдивъ чрезъ кисею, вновь кипятить пока онъ совершенно не очистится, иначе, приготовленныя на немъ блюда, получатъ запахъ сала. Если въ бульонъ попадетъ брезъ вмѣстѣ съ опускаемыми въ него прожаренными кореньями и лукомъ, то станетъ жирнымъ; поэтому коренья надо вынимать изъ бреза шумовкой. Брезъ нужно имѣть всегда заранѣе готовымъ.

13. **Соль** бросаютъ въ бульонъ: или послѣ третьяго снимания пѣны, или-же часа черезъ два послѣ начала его варки, когда мясо находится еще во второмъ періодѣ готовности. Не слѣдуетъ класть соли пока мясо еще сырое, такъ какъ она замедлитъ варку и увеличитъ пѣну. Лучше всего досаливать бульонъ по вкусу, когда онъ уже слитъ въ миску; если посолить бульонъ въ то время, когда онъ еще варится, то легко его испортить, пересоливъ; равнымъ образомъ, если бульонъ варится на два или на нѣсколько дней, то слѣдуетъ солить только ту часть, которая подается къ столу, остальной-же бульонъ долженъ оставаться совершенно безъ соли, такъ какъ, при послѣдующихъ разогрѣваніяхъ онъ пріобрѣтаетъ остроту, которую соль увеличиваетъ и можетъ сдѣлать бульонъ совершенно не возможнымъ для употребленія. Кромѣ того, такъ какъ

бульонъ, во многихъ случаяхъ, служитъ основаніемъ для приготовленія разныхъ соусовъ, то онъ не долженъ быть пересоленнымъ, иначе соусъ не будетъ имѣть требуемаго вкуса.

14. **Опредѣленіе степени готовности мяса.** Если проткнуть мясо, въ первомъ періодѣ кипяченія, то изъ проколотаго мѣста покажется кровяной сокъ; часа черезъ $1^1/_2$ послѣ начала варки, въ мѣстѣ прокола сокъ кипитъ и свертывается, и, наконецъ, послѣ 3 или $3^1/_2$ часовъ варки, игла свободно прокалываетъ мясо, при чемъ выше описанныхъ явленій не наблюдается. Указанные періоды готовности мяса могутъ быть длиннѣе или короче, что зависитъ: а) отъ размѣра куска мяса, б) отъ возраста животнаго, (молодое мясо варится скорѣе, нежели старое), и, наконецъ, в) отъ температуры воды, при началѣ варки.

15. **При процѣживаніи бульона** черезъ сырую салфетку не слѣдуетъ мѣшать его или взбалтывать, иначе не получимъ бульона прозрачнаго и безъ жира. Иногда, для скорости, пропускаютъ бульонъ черезъ чистое сито, но тогда проходятъ хлопья и жиръ, вслѣдствіе чего бульонъ получается мутный.

Подкрашиваніе бульона. Такъ какъ лукъ, дающій не только цвѣтъ, но и вкусъ бульону, не всѣми переносится, то бульонъ, кромѣ лука, можно подкрасить, поджаренными на брезѣ кореньями, или-же разведеннымъ въ водѣ жженнымъ сахаромъ. Эта подкраска приготовляется слѣдующимъ образомъ:

Положивъ въ кастрюльку мелкаго сахару, поставить ее на плиту и кипятить въ теченіи часа, помѣшивая, все время, деревянной ложечкой. Когда распустившійся сахаръ (карамель) станетъ темно-коричневымъ, то, сообразно количеству сахара, влить воды; затѣмъ, послѣ соединенія воды съ карамелью, отставить кастрюлю

минутъ на 20 на медленный огонь. Остудивъ полученный сиропъ, и, разливъ его въ бутылки, тщательно закупорить; такой сиропъ, нужный и въ другихъ случаяхъ, всегда лучше имѣть въ готовности.

Подкрашиваніе бульона сиропомъ нужно производить въ мискѣ передъ подачей его на столъ, при чемъ подкрашивать слѣдуетъ только ту часть бульона, которая предназначена для подачи, такъ какъ для сохраненія онъ не годится, даже на 2-й день, для соуса. Добавленіемъ сиропа улучшается лишь цвѣтъ бульона, почему его прибавить слѣдуетъ въ самомъ не значительномъ количествѣ, иначе окажетъ вліяніе на его вкусъ.

Поправки. Случается, что забудутъ снять во время пѣну съ бульона, тогда она обращается въ хлопья и образуетъ муть. Чтобы удалить послѣднюю, достаточно влить въ бульонъ, на пропорцію для 5—10 персонъ, не болѣе стакана холодной воды, отчего вся муть сейчасъ-же соберется на поверхности и тогда ее уже удобно снять ложкой. Послѣ этого дать бульону вскипѣть и подавать къ столу.

Хотя этотъ способъ очистки бульона самый простой, но, несомнѣнно, отразится на качествѣ навара, такъ какъ прибавленная вода, конечно, его разжидитъ; кромѣ того, холодная вода вливается, уже въ то время, когда процессъ вывариванія мяса оконченъ, слѣдовательно, не изъ чего уже получить мяснаго сока. Предпочитаютъ чаще очищать бульонъ яичнымъ бѣлкомъ; разбавляютъ два бѣлка въ $^1/_2$ стаканѣ воды и добавляютъ туда немного теплаго бульона; потомъ все это размѣшиваютъ и выливаютъ въ кастрюлю съ бульономъ, которую и ставятъ на медленный огонь. При свертываніи бѣлокъ вбираетъ въ себя всю муть и бульонъ становится прозрачнымъ, тогда остается только его процѣдить и подавать къ столу; однако, и въ этомъ

случаѣ, наваръ нѣсколько утрачиваетъ свой вкусъ, почему самымъ лучшимъ способомъ очистки бульона признается мясная *оттяжка*; она усиливаетъ вкусъ бульона и описана ниже, въ статьѣ о приготовленіи бульона-консоме.

Пересолъ. Если уже совершенно сваренный, готовый бульонъ окажется пересоленнымъ, то его можно исправить прибавкою къ нему горячей воды до полученія надлежащаго вкуса, послѣ чего дать бульону одинъ разъ вскипѣть и подавать. Но, безъ сомнѣнія, лучше сдѣлать при этомъ мясную оттяжку или прибавить къ пересоленному бульону минутный бульонъ (смотр. разновидности бульона); если подъ рукою нѣтъ сыраго мяса, то можно взять фюме (смотр. соуса), которое слѣдуетъ въ каждой кухнѣ всегда имѣть готовымъ, развести его $^1/_4$ стакана кипятка на тарелку бульона, и, вливъ въ бульонъ, вскипятить еще одинъ разъ, а затѣмъ подавать къ столу.

Къ тѣмъ-же пріемамъ слѣдуетъ прибѣгать и въ томъ случаѣ, если передъ подачею обѣда почему-либо потребуется увеличить количество приготовленнаго бульона. Такъ какъ всѣ эти перецѣлки, безъ сомнѣнія, окажутъ вліяніе на его вкусъ, то, конечно, придется его сдобрить прибавкой, какой-нибудь, душистой зелени, или кореньевъ, какъ напр:, петрушки, укропу, сельдерея, но ни въ какомъ случаѣ не рѣпы или моркови, которые, при недостаточномъ уваривaніи, могутъ придать бульону вкусъ сырости. Предпочтительнѣе-же всего, при указанныхъ обстоятельствахъ, обращать такой, исправленный бульонъ въ какой-либо супъ съ засыпкой: рисомъ, вермишелью и т. п.

Сохраненіе бульона на нѣсколько дней. Бульонъ можно сохранять только чистый, причемъ необходимо соблюдать слѣдующія условія: а) тщательно снять съ него весь

жиръ, который можетъ быть употребленъ для приготовленія фритюра; б) процѣдить его черезъ салфетку; в) удалить изъ него мясо, кости и коренья; г) влить бульонъ въ глиняную, полированную внутри миску, а не металлическую, чтобы онъ не получилъ отъ нея особаго вкуса; д) миску держать, ничѣмъ не покрытую, въ прохладномъ мѣстѣ, подложивъ подъ нее два полѣна, чтобы сдѣлать свободнымъ доступъ къ ней воздуха даже съ низу; е) если бульонъ находится въ теплой комнатѣ, или готовится лѣтомъ, то на другой и въ послѣдующіе дни варки, необходимо по разу его крокипятить и выливать въ совершенно чистую, до суха вытертую посуду; когда бульонъ получитъ кислый вкусъ, то къ употребленію онъ негоденъ.

Бульонъ бываетъ: **желтый, бѣлый** и **красный.**

Желтый, или обыкновенный бульонъ, подается къ столу, какъ самостоятельное блюдо, въ качествѣ супа, и служитъ основаніемъ для приготовленія другихъ прозрачныхъ суповъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса съ костями: бедро или подбедерокъ $1/2$ ф.

Телячей голяшки: $1/5$ часть всего количества мяса.

Воды: 6 стакановъ.

Кореньевъ: рѣпы, моркови, сельдерея, порея, петрушки, всего вмѣстѣ $1/8$ ф.

Букетъ.

Луку: $1/5$ часть луковицы.

Соли: приблизительно 2 золотника.

Способъ приготовленія желтаго бульона точно описанъ выше въ общихъ правилахъ.

Бѣлый бульонъ самостоятельно не подается, а служитъ лишь основаніемъ для заправочныхъ суповъ, какъ-то: суповъ-пюре, щей, борща, похлебокъ, разсольника и проч.

Пропорція мяса таже, что и для желтаго бульона, но для приготовленія его берутъ не только бедро и подбедерокъ, но и середину грудины. Способъ варки ничѣмъ не отличается отъ желтаго, но наваръ приготовляется безъ кореньевъ и луку, такъ какъ служа основаніемъ для заправочныхъ суповъ, бѣлый бульонъ не долженъ имѣть ихъ аромата, въ виду того, что можетъ заглушить вкусъ, который желаютъ придать супу, заправляя его тѣми или другими продуктами.

Красный бульонъ точно также самостоятельно не подается и употребляется исключительно для приготовленія клейкихъ французскихъ суповъ, какъ напримѣръ: супъ а-ля-тортю, ош-по и др.

Для приготовленія краснаго бульона необходимы, изъ выше упомянутыхъ продуктовъ лишь слѣдующіе: мясо-бедро или подбедерокъ, телячья голяшка, вода, коренья, лукъ $1/5$ часть луковицы и соль.

Правила приготовленія: ***Припусканіе.*** Мясо, нарѣзанное кусками до $1/2$ ф., вмѣстѣ съ костями, мелко нарѣзанными кореньями и лукомъ, складывается въ кастрюлю, куда сначала вливается немного воды, на столько, чтобы дно кастрюли не было сухимъ. Затѣмъ, плотно закрывъ ее крышкой, поставить на медленный огонь и почаще мѣшать лопаткой, чтобы мясо не пригорало, но такъ какъ, при этомъ, происходитъ сильное испареніе, то нужно прибавлять по немного холодной воды. Когда мясо получитъ коричневый цвѣтъ, и, какъ бы покроется блестящею пленкою, а кости будутъ имѣть видъ покрытыхъ блестящимъ лакомъ, то описанный способъ, называемый ***припусканіемъ мяса***, оконченъ. Чтобы получить красный бульонъ, нужно влить въ кастрюлю холодную воду (по 4 стакана на персону), поставить ее на сильный

огонь, троекратно вскипятить, снимая каждый разъ пѣну, и, затѣмъ, отставить на край плиты на $3^1/_2$ часа; соль бросается въ кастрюлю часа за полтора до готовности бульона. Такимъ образомъ варка краснаго бульона, послѣ прибавки къ нему опредѣленной пропорціи воды, отличается отъ варки прочихъ бульоновъ тѣмъ, что послѣ снятія пѣны, въ красный бульонъ уже не кладется букета и кореньевъ, такъ какъ они припускаются вмѣстѣ съ мясомъ.

Объясненія и примѣчанія. Припусканіемъ достигается наибольшее выдѣленіе изъ мяса и костей клейкихъ веществъ, необходимыхъ для клейкихъ французскихъ суповъ, приготовленіе которыхъ помѣщено ниже. Такъ какъ бульонъ, сваренный изъ припущеннаго мяса, вслѣдствіе своей клейкости, всегда бываетъ мутнымъ, то его необходимо очищать мясной оттяжкой, которая ему придаетъ крѣпкій мясной вкусъ. Закрытіе кастрюли крышкой, во время припусканія, необходимо для того, чтобы не испарялся ароматъ мяса и кореньевъ. Блестящій видъ мяса и костей происходитъ отъ выдѣленія изъ нихъ клейкихъ веществъ, и, указываетъ на окончаніе процесса припусканія.

II.

Разновидности бульона.

1. **Консоме.**
2. **Минутный бульонъ.**
3. **Фюме.**
4. **Ланспикъ.**

Консоме. Консоме есть бульонъ двойной крѣпости, приготовляемый, при томъ, изъ различныхъ сортовъ мяса, какъ-то: говядины, телятины, курицы, дичи,

или изъ различныхъ сортовъ рыбы. (О консоме изъ рыбы будетъ сказано ниже въ отдѣлѣ рыбныхъ суповъ).

Различныя названія, которыя приняты для консоме, какъ то: мясной, куриный, изъ дичи, овощей, кореньевъ и проч., зависятъ отъ того продукта, преобладающій вкусъ котораго оно имѣетъ; способъ приготовленія перечисленныхъ консоме остается всегда одинъ и тотъ-же; разница заключается лишь въ продуктѣ, изъ котораго приготовляется оттяжка: мясное консоме очищается мясной оттяжкой, куриное—куриной и т. д.

Пропорція мяса, дичи, овощей въ зависимости отъ приготовляемаго консоме. При приготовленіи мяснаго консоме, пропорція мяса берется вдвое больше, чѣмъ для обыкновеннаго бульона.

При приготовленіи консоме изъ курицы или дичи, пропорція мяса берется, какъ для обыкновеннаго бульона, но мясо варится съ прибавленіемъ курицы или дичи ($^1/_3$ курицы, $^1/_2$ рябчика на персону); если имѣется въ виду положить на гарниръ въ консоме кнель изъ курицы или рябчика, то слѣдуетъ увеличить пропорцію живности вдвое, т. е. положить на персону $^2/_3$ курицы и цѣлый рябчикъ.

При приготовленіи консоме изъ овощей, пропорція мяса берется какъ для мяснаго консоме, но увеличивается количество того изъ овощей, вкусъ котораго долженъ имѣть консоме. Напримѣръ, для консоме изъ сельдерея берется $^1/_4$ ф. очищеннаго сельдерея на одну персону, для консоме изъ рѣпы $^1/_4$ ф. очищенной рѣпы и т. д.

Пропорція остальныхъ продуктовъ остается, для всѣхъ консоме, безъ измѣненій.

Мясное консоме.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону:

Мяса: отъ $^3/_4$ до 1 фун. (подбедерокъ).	**Луку:** $^1/_5$ часть обыкновенной луковицы.
Телячьей голяшки: $^1/_4$ всего количества мяса.	**Букетъ.**
Воды: 6 стакановъ.	**Бѣлковъ:** (для оттяжки) $^1/_2$ бѣлка.
Кореньевъ: рѣпы, моркови, петрушки, порея и сельдерея $^1/_8$ ф. вмѣстѣ взятыхъ.	**Соли:** приблизительно 2 золотника.

Правила приготовленія. Зачистивъ и обмывъ мясо, какъ для бульона, отдѣлить часть его, примѣрно $^1/_4$ всего количества, на оттяжку. Заливъ затѣмъ, предназначенное для навара мясо, холодной водой, поступать по правиламъ варки бульона. Послѣ снятія пѣны опустить въ бульонъ: соль, букетъ, поджаренные до румянаго колера, мелко нарѣзанные коренья и лукъ. За $1^1/_2$ часа до обѣда соединить бульонъ съ мясной оттяжкой, о приготовленіи которой изложено ниже, въ объясненіяхъ и примѣчаніяхъ къ консоме. Передъ соединеніемъ съ бульономъ, оттяжку слѣдуетъ немного согрѣть, прибавивъ къ ней нѣсколько суповыхъ ложекъ горячаго бульона; быстро выливъ оттяжку въ кастрюлю съ бульономъ, размѣшать хорошенько послѣдній, прикрыть не плотно крышкой, и, поставить вариться на краю плиты. Черезъ $1^1/_2$ часа, когда оттяжка сварится и свернется на поверхности, въ видѣ густой массы, снять съ консоме жиръ и осторожно, не взбалтывая, (чтобы не замутить), процѣдить его черезъ мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ. Затѣмъ процѣженное консоме еще разъ прокипятить.

Если къ консоме приготовлены пирожки, то его принято подавать въ чашкахъ; если-же на гарниръ идутъ кнель или ньеки, то консоме подается въ мискѣ. Кнель и ньеки не опускаются въ консоме, при варкѣ его, но кладутся готовыми въ миску и заливаются консоме. Приготовленіе кнель смотр. отдѣлъ „Гарниры“ № 94; ньеки „Тѣсто“ № 21.

Консоме изъ курицы.

Консоме изъ курицы приготовляется точно такимъже способомъ, но мясо варится вмѣстѣ съ костями курицы, и, кромѣ того, куриное консоме варится только съ одними бѣлыми кореньями; мякоть курицы оставляется для оттяжки въ сыромъ видѣ, оно мелко рубится и смѣшивается съ бѣлками и водой, какъ мясная оттяжка. Можно приготовить куриное консоме безъ воловьяго мяса; въ такомъ случаѣ, въ бульонъ слѣдуетъ класть не менѣе $^1/_5$ части курицы на персону, и, кромѣ того, прибавляется по $^1/_4$ ф. мякоти телятины. Если-же варить консоме только изъ одной курицы, то на персону нужно класть $^1/_3$ ея. Куриное консоме должно очищаться оттяжкой исключительно изъ куринаго мяса.

Консоме изъ курицы должно имѣть очень легкій желтый цвѣтъ, для чего оно варится безъ красныхъ кореньевъ, т. е. рѣпы и моркови, при чемъ, бѣлыя коренья не прожариваютъ, а лишь слегка подрумяниваютъ. Если куриное консоме варится только изъ одной курицы, безъ мяса, то ее слѣдуетъ заправить. Подробное описаніе опаливанія, потрошенія и заправки куръ помѣщено въ отдѣлѣ „Птица“.

Консоме изъ дичи.

Консоме изъ рябчиковъ, глухаря, куропатокъ и дичи готовится какъ консоме изъ курицы, только кости,

названной дичи, прибавляются къ оттяжкѣ не сырыми, но предварительно поджаренными на маслѣ. Спинки отъ дичи не кладутся, такъ какъ придаютъ супу горечь.

Консоме изъ овощей и кореньевъ.

Сначала приготовляется мясное консоме; затѣмъ овощи или коренья, вкусъ которыхъ долженъ преобладать, очищаются отъ кожицы, тонко шинкуются и обланжириваются, т. е. обвариваются кипяткомъ, для удаленія присущей имъ горечи; далѣе они пасеруются на маслѣ и въ такомъ видѣ прибавляются къ мясной оттяжкѣ. (Мясную оттяжку можно замѣнить оттяжкой изъ курицы или дичи). На гарниръ къ подобному консоме приготовляются точеные коренья, отваренные отдѣльно въ небольшомъ количествѣ консоме; оставшіеся обрѣзки прибавляются въ оттяжку.

Коренья для консоме необходимо, предварительно, поджарить на маслѣ, до полной готовности, иначе оно не будетъ имѣть сильнаго вкуса кореньевъ. Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ прибавлять къ оттяжкѣ коренья—въ сыромъ видѣ. Передъ соединеніемъ спасерованныхъ кореньевъ съ оттяжкой, необходимо откинуть ихъ на ситѣ, чтобы дать возможность стечь маслу, иначе жиръ замутитъ консоме; кромѣ того, спасерованные коренья должны первоначально остыть, отъ горячихъ— оттяжка можетъ свернуться. Нужно замѣтить, что консоме изъ овощей принято преимущественно во французской кухнѣ (супы: рояль, жульенъ, прентаньеръ и др.), у насъ изъ овощей и кореньевъ чаще приготовляются супы-пюре, о которыхъ будетъ сказано ниже.

Къ консоме подается: буше, пайль, волованъ и др. пирожки; см. „Тѣсто“ №№ 39, 40.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ объясненія и примѣчанія, данныя для приготовленія бульона, относятся и къ консоме, въ сущности тоже бульону, но значительно большей крѣпости, при чемъ усиленіе вкуса консоме достигается не столько увеличеніемъ пропорціи мяса, сколько оттяжкой.

О мясной оттяжкѣ. Мелко изрубивъ, или пропустивъ черезъ мясорубку сырое, не жирное мясо, сложить его въ каменную чашку, прибавить сырые бѣлки и влить столько холодной воды (на 1 ф. мяса $1\frac{1}{2}$—2 стакана воды), чтобы образовалась жидкая кашица, которую согрѣть постепеннымъ прибавленіемъ нѣсколькихъ ложекъ бульона; затѣмъ сразу его вылить въ бульонъ, хорошенько размѣшать и отставить кастрюлю на край плиты, не плотно закрывъ крышкой. По прошествіи $1\frac{1}{2}$ часа, когда оттяжка сварится и свернется на поверхности, а консоме получитъ прозрачность и хорошій вкусъ, снять лишній жиръ, выложить свернувшуюся оттяжку на мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ, и, черезъ оттяжку пропустить (процѣдить) все консоме, послѣ чего вскипятить его одинъ разъ.

Значеніе оттяжки. Прибавляется оттяжка въ бульонъ съ двоякою цѣлью: она придаетъ бульону крѣпость и хорошій вкусъ, такъ какъ состоитъ изъ измельченнаго мяса, которое, быстро и хорошо вываренное, сохраняетъ свой ароматъ и, кромѣ того, обусловливаетъ прозрачность консоме, потому что при свертываніи, вбираетъ въ себя всю муть.

Для оттяжки мясо рубится мелко, для того чтобы передало скорѣе навару весь свой сокъ, Можно консоме готовить и изъ обыкновенной пропорціи мяса для бульона, но тогда необходимо отдѣлить половину всего количества мяса на оттяжку. Оттяжку слѣдуетъ разво-

дить холодной водой, а затѣмъ согрѣвать горячимъ бульономъ, иначе она не исполнитъ своего назначенія. Если опустить въ горячее консоме нарубленное мясо, не разведенное водой, то оно сейчасъ свернется, не передавъ въ наваръ своего мяснаго сока, а только его замутитъ; отъ прибавленія-же холодной воды мясо такъ скоро свернуться не можетъ, и, кромѣ того, холодная вода имѣетъ свойство выщелачивать изъ измельченнаго мяса весь его сокъ. Не слѣдуетъ опасаться, что добавленная къ консоме холодная вода сдѣлаетъ его жидкимъ, такъ какъ она, при этихъ условіяхъ, будетъ заключать мясные соки. Передъ соединеніемъ, приготовленной оттяжки, съ консоме, необходимо ее нѣсколько согрѣть, для того, чтобы между ее температурой и консоме не было слишкомъ значительной разницы.

Послѣ соединенія съ оттяжкой консоме необходимо варить еще $1^1/_4$ или $1^1/_2$ часа, для того, чтобы оно не только передало навару весь свой вкусъ и соки, но также и утратило вкусъ сыраго мяса.

Прибавленіе костей курицы или дичи къ мясной оттяжкѣ. При варкѣ мяснаго консоме можно прибавлять къ мясной оттяжкѣ кости курицы или дичи; напримѣръ, если приготовляются какія-либо блюда изъ курицы или дичи, то кости, отъ нихъ, всегда слѣдуетъ истолочь, поджарить и прибавить къ мясной оттяжкѣ; отъ этого консоме получитъ болѣе нѣжный, пріятный и пикантный вкусъ.

Поправка. Если поставленное на оттяжку консоме сильно съ ней кипѣло или перестояло, т. е. оставалось на плитѣ дольше, чѣмъ слѣдуетъ, то консоме непремѣнно станетъ мутнымъ, такъ какъ оттяжка, отъ сильнаго кипѣнія, разобьется на мельчайшіе кусочки. Единственный способъ поправить консоме—перетянуть его еще разъ, т. е. сдѣлать новую, свѣжую оттяжку.

Консоме никогда не очищается холодной водой, потому что вода, разжидивъ консоме, лишитъ его крѣпости.

Минутный бульонъ.

Минутнымъ бульономъ называется наваръ изъ одного мяса, или съ прибавленіемъ курицы, приготовляемый въ очень короткое время. Онъ готовится въ исключительныхъ случаяхъ: во 1-хъ, для больныхъ, когда онъ можетъ внезапно понадобиться и во 2-хъ, для добавленія къ обыкновенному бульону, когда, вслѣдствіе какихъ-либо причинъ, его окажется недостаточно.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса: отъ $^3/_4$ до 1 ф. (не жирная мякоть ссѣка или кострец̃а).

Курицы: отъ $^1/_4$ до $^1/_2$.

Воды: 4 стакана.

Кореньевъ: моркови, рѣпы, порея, сельдерея, всего $^1/_8$ ф.

Луку: $^1/_5$ луковицы.

Соли: около 2 золотниковъ.

Правила приготовленія. Мясо и снятую съ костей курицу изрубить, какъ для оттяжки, посолить и, затѣмъ, разбавить холодной водой; поставивъ потомъ на сильный огонь понемного мѣшать лопаточкой; когда начнетъ закипать, опустить мелко нарѣзанныя коренья, соль и оставить кипѣть въ продолженіи 20 минутъ. Наконецъ, процѣдить и подавать, или прибавить къ прежде сваренному бульону. Прибавка ложки мадеры значительно улучшаетъ его вкусъ.

Фюме.

Фюме называется второй сортъ бульона; наваръ этотъ получается изъ остатковъ варенаго и жарен-

наго мяса, птицы и различныхъ костей, а также изъ воловьихъ и телячьихъ голяшекъ. Фюме употребляется преимущественно для приготовленія соусовъ и подливокъ; прибавленный къ фаршу, онъ придаетъ послѣднему большую сочность; поэтому, запасъ фюме всегда слѣдуетъ имѣть въ достаточномъ количествѣ.

Правила приготовленія. Когда бульонъ или консоме процѣжено, то въ кастрюлю кладутъ остатки мяса, кости, вываренныя оттяжки, а также всѣ мясные остатки и кости, оставшіеся отъ предъидущихъ дней. Заливъ все это кипяткомъ, на столько, чтобы всѣ продукты были покрыты пальца на три, опустить, для цвѣта, поджаренный на брезѣ лукъ и коренья; затѣмъ, поставить кастрюлю на плиту и дать вариться бульону часовъ 12, доливая его, отъ времени до времени, кипяткомъ. Когда на костяхъ образуется, какъ-бы блестящій налетъ, что указываетъ на то, что весь наваръ костей перешелъ въ бульонъ, его нужно процѣдить и снова поставить на плиту, примѣрно на 3 часа выпаривать, пока онъ не станетъ такимъ густымъ и клейкимъ, какъ распущенный желатинъ, а затѣмъ поставить на холодъ.

Другой способъ приготовленія фюме. Взявъ 5 ф. воловьихъ голяшекъ и $1^1/_4$ ф. телячьихъ, разрубить ихъ въ продольномъ и поперечномъ направленіи, обмыть, сложить въ кастрюлю, положить по штукѣ, мелко шинкованныхъ кореньевъ и луку, и, припустить подъ крышкой, какъ припускается мясо для краснаго бульона. Затѣмъ залить все это холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы были покрыты ею всѣ продукты. Дальше поступать, какъ въ предъидущемъ способѣ. Это фюме будетъ гораздо крѣпче перваго, такъ какъ приготовлено изъ сыраго мяса.

Ланспикъ.

Ланспикомъ называется сгущенный, клейкій, прозрачный бульонъ, имѣющій плотность желе и вкусъ мяса, телятины, птицы, дичи или наконецъ рыбы, въ зависимости отъ того, изъ чего онъ приготовленъ. Ланспикомъ заливаются и гарнируются холодныя мясныя, или рыбныя блюда.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Чтобы получить одну бутылку ланспика, нужно бутылку бульону, телячью головку, или двѣ воловьи ноги, или 5—6 телячьихъ ножекъ.

Кореньевъ. Моркови, петрушки, сельдерея, луку $^1/_8$ ф.

Душистаго перцу
Лавроваго листу
Уксусу
Соли
} по вкусу и въ зависимости отъ крѣпости продуктовъ.

Для оттяжки. $^1/_4$ фунта воловьяго мяса или филе и кости птицы, дичи, поросенка и проч.

Ланспикъ изъ телячьихъ ножекъ головки, или воловьихъ ногъ.

Правила приготовленія. Передъ варкой ланспика телячьи ножки натираются мукой, опаливаются и вынутые, изъ нихъ, кости разрубаются въ продольномъ направленіи. Заготовленные, такимъ образомъ, ножки кладутся вмѣстѣ съ кореньями и небольшимъ количествомъ душистаго перца и лавроваго листа въ кастрюлю, заливаются водой на столько, чтобы были покрыты ею до верху, и, ставятся на средній огонь, при чемъ кастрюля крышкой не закрывается. Для полученія болѣе крѣпкаго и вкуснаго ланспика, слѣдуетъ заливать ножки съ самаго начала не холодной водой, а заранѣе приготовленнымъ бульономъ. Нужно слѣдить чтобы

вода, во все время варки, покрывала ножки, иначе онѣ не выварятся. Такъ какъ вода укипаетъ, то ее слѣдуетъ доливать, но не холодной уже водой, а заранѣе приготовленнымъ бульономъ и лишь въ крайнемъ случаѣ, при неимѣнiи бульона, кипяткомъ.

Когда ланспикъ будетъ готовъ, что узнается потому, что ножки становятся совершенно мягкими, хрящи изъ нихъ выпадаютъ и наваръ дѣлается клейкимъ, то его тогда процѣживаютъ черезъ сито, прибавляютъ по вкусу уксусу, и очищаютъ мясной оттяжкой, или бѣлками (на 1 бут. ланспика 2 бѣлка и 1/2 стакана холодной воды). Когда оттяжка на поверхности свернется и ланспикъ станетъ прозрачнымъ, то процѣживаютъ черезъ мокрую салфетку, натянутую на табуретѣ, и, даютъ остыть.

Готовый ланспикъ идетъ въ употребленiе или немедленно на холодныя блюда, или сохраняется на льду до надобности.

Точно такимъ-же способомъ приготовляется ланспикъ изъ воловьихъ ногъ, телячьей головки, индѣйки, поросенка и проч.

О приготовленiи ланспика изъ рыбы будетъ сказано ниже, въ отдѣлѣ „Рыба".

Другой способъ приготовленiя ланспика. Ланспикъ также можетъ быть приготовленъ изъ готоваго бульона: телячьяго, куринаго или дичи. Въ этомъ случаѣ, для приданiя ему клейкости, кладется желатинъ (на 1 бут. обыкновеннаго бульона 10 — 12 лист. желатина высшаго достоинства) при чемъ предварительно отмачивается въ холодной водѣ, когда сдѣлается мягкимъ, отжимается и кладется въ горячiй, но не кипящiй бульонъ. Когда желатинъ вполнѣ распустится, то въ ланспикъ прибавляется по вкусу уксусъ, ставится на оттяжку, а затѣмъ процѣживается, остуживается и т. д.

Объясненiя и примѣчанiя.

Достоинства ланспика. Достоинство ланспика заключается въ томъ, чтобы онъ имѣлъ клейкость, прозрачность и хорошiй вкусъ. Приготовленный изъ однихъ телячьихъ ножекъ, головки или воловьихъ ногъ, онъ не имѣетъ никакого вкуса, такъ какъ всѣ эти продукты придаютъ ему только клейкость,

Для приданiя ланспику особаго вкуса: мяса, птицы или дичи, слѣдуетъ или варить его на одномъ изъ этихъ бульоновъ, или во время варки доливать его однимъ изъ такихъ бульоновъ.

Прозрачность ланспика достигается только оттяжкой.

Вода, посуда. Не слѣдуетъ варить ланспикъ въ слишкомъ большомъ количествѣ воды или бульона, отъ этого онъ плохо застываетъ, а лучше чаще доливать его во время варки. Ланспикъ нужно варить въ открытой кастрюлѣ, иначе онъ принимаетъ запахъ клея.

Пряности. При варкѣ ланспика къ нему прибавляются пряности, для того, чтобы отбить запахъ клея.

Оттяжка. Ланспикъ, сваренный на водѣ, долженъ обязательно быть оттянутъ мясной оттяжкой; оттянутый бѣлками, онъ не будетъ имѣть никакого вкуса. Оттяжка приготовляется на томъ мясѣ, вкусъ котораго желаютъ придать ланспику. При приготовленiи оттяжки должны быть соблюдены всѣ правила, указанныя въ приготовленiи его для консоме.

Желатинъ, уксусъ. Въ ланспикъ изъ бульона слѣдуетъ прибавлять желатинъ высшаго качества, котораго, для полученiя надлежащей клейкости, требуется гораздо меньше, чѣмъ желатина низшаго достоинства; большое количество желатина значительно ухудшаетъ вкусъ ланспика.

Уксусъ прибавляется къ ланспику раньше оттяжки, потому что даетъ сильную муть, но уже послѣ того, когда желатинъ совершенно распустится, такъ какъ иначе ланспикъ не застынетъ.

При процѣживаніи ланспика нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы въ кухнѣ не было сквознаго вѣтра, отъ котораго онъ дѣлается мутнымъ.

Подкрашиваніе. Для приданія ланспику пріятнаго золотистаго цвѣта, подкрашиваютъ жженнымъ сахаромъ (на 1 бут. ланспика 1/2 чайной ложки сахара) или поджареннымъ лукомъ. Подкрашивается ланспикъ во время оттягиванія.

Прибавка бѣлаго вина. Въ куриный ланспикъ во время варки прибавляется для вкуса бѣлое вино; въ ланспикъ изъ дичи—мадера (на 1 бут. ланспика 1/2 рюмки вина).

Способъ узнать готовность ланспика. Для того, чтобы убѣдиться въ готовности ланспика, т. е. его крѣпости, слѣдуетъ послѣ того, какъ онъ оттянутъ и процѣженъ, взять небольшое его количество на блюдце или въ формочку и вынести на холодъ; если черезъ пять минутъ онъ совершенно застынетъ, то значитъ ланспикъ готовъ.

Поправка. Если ланспикъ окажется не достаточно крѣпкимъ и потому будетъ плохо застывать, то слѣдуетъ прибавить нѣсколько листовъ желатина, но, чтобы ланспикъ снова не замутился, кипятить не нужно, а держать на краю плиты; желатинъ опускать по одному листу и мѣшать все время, пока онъ не распустится; затѣмъ процѣдить черезъ ту самую салфетку, черезъ которую процѣживали въ первый разъ и на которой еще осталась оттяжка; можно перетягивать и новой оттяжкой.

Сохраненіе ланспика. Ланспикъ сохраняется, какъ бульонъ, въ прохладномъ мѣстѣ.

III.

Общія основныя правила приготовленія суповъ-пюре.

Основой всѣхъ суповъ-пюре служитъ бѣлый бульонъ, который варится безъ луку и кореньевъ, для того, чтобы наваръ, супа-пюре могъ получить вкусъ тѣхъ продуктовъ, изъ которыхъ его желаютъ сдѣлать; поэтому, супъ-пюре никогда не готовится на консоме. Если въ приготовляемый, для супа-пюре, бѣлый бульонъ прибавляется курица, или др. живность, то слѣдуетъ соотвѣтственно уменьшить мяса или бульона.

Порядокъ приготовленія супа-пюре заключается въ слѣдующемъ:

Сварить бѣлый бульонъ, протереть на ситѣ, приготовленный соотвѣтствующимъ образомъ тотъ продуктъ, изъ котораго желаютъ приготовить пюре, затѣмъ заправить пюре пассеровкой, или шлемомъ; развести бульономъ или льезономъ и смѣсь эту прокипятить. Процѣдить черезъ кисею, сито, или рѣдкую салфетку. Поставить на паръ и заправить льезономъ, если такой заправки не было раньше сдѣлано. Положить въ кастрюлю кусокъ сливочнаго масла и размѣшивать ложкой, приподымая ее и выливая изъ нея супъ обратно въ кастрюлю (это называется вытянуть супъ кускомъ масла). Положить гарниры, вылить въ миску и подавать.

Приготовленіе продуктовъ, изъ которыхъ дѣлается пюре.

Зелень, овощи и коренья, предназначенные для пюре: обмыть, очистить отъ кожицы, мелко нарѣзать, чтобы легче и скорѣе утушились, т. е. сдѣлались

мягкими; обланжирить, т. е. залить горячей водой, въ которой дать имъ вскипѣть одинъ разъ, затѣмъ слить воду и откинуть овощи на сито.

Способъ тушенія овощей. Обланжиренные овощи, зелень, или коренья положить вмѣстѣ съ небольшимъ кускомъ масла въ кастрюлю или въ сотейникъ такъ, чтобы они лежали свободно, затѣмъ влить процѣженнаго бульону столько, чтобы дно посуды было имъ покрыто, закрыть крышкой и поставить тушить на край плиты, или въ духовую печь. Во время тушенія почаще помѣшивать лопаточкой; иначе, если пригорять, то получитъ горькій вкусъ, который сообщится супу. Въ томъ случаѣ, когда на помѣшиваніе не имѣется свободнаго времени, можно кастрюлю съ овощами или кореньями поставить на паръ, т. е. въ большую сковородку, наполненную горячей водой, чтобы ослабить дѣйствіе жара на дно кастрюли, или положить кирпичи въ духовую печь и на нихъ поставить кастрюлю. Когда кусочки овощей размякнутъ, что узнается прокалываніемъ, то протираютъ ихъ на ситѣ.

Протираніе овощей, кореньевъ и зелени слѣдуетъ производить черезъ частое сито, такъ какъ черезъ рѣдкое могутъ пройти крупные кусочки, отчего пюре не будетъ имѣть надлежащей гладкости. Протирать необходимо возможно быстрѣе, пока продукты еще не остыли, иначе они пристанутъ къ ситу, не будутъ протираться и ихъ снова нужно будетъ подогрѣвать. Затѣмъ полученное пюре заправить *пассеровкой*, которая приготовляется слѣдующимъ образомъ: распустивъ въ сотейникѣ масло, всыпать туда въ двойномъ, по вѣсу, количествѣ муки и, мѣшая, прожарить до такой степени, чтобы при прикосновеніи жгло пальцы. Отъ качества муки, при этомъ, зависитъ какъ гладкость супа, такъ и устраненіе мучнаго вкуса. Пассеровка необходима

для того, чтобы пюре соединилось съ бульономъ въ однородную массу и не отдѣлялось-бы отъ него; слѣдуетъ только наблюдать, чтобы пассеровка была тщательно размѣшана съ пюре.

Разведеніе пюре бульономъ. Передъ разведеніемъ пюре, нужно переложить его въ кастрюлю такой величины, чтобы въ ней могъ помѣститься весь бульонъ, предварительно процѣженный, черезъ кисею, на друшлакѣ, или рѣдкую салфетку. Если бульонъ не процѣженъ, то супъ будетъ жирнымъ, грязноватаго цвѣта. При самомъ соединеніи нужно соблюдать слѣдующія условія: бульонъ вливается въ пюре, а не на оборотъ, на основаніи общаго правила, по которому, при соединеніяхъ, болѣе жидкій продуктъ всегда вливается въ болѣе густой. Далѣе, какъ пюре, такъ и бульонъ должны быть горячими, иначе образуются комки и супъ не получитъ надлежащей гладкости. Бульонъ слѣдуетъ вливать въ пюре не сразу, а постепенно, размѣшивая все время лопаткой. По разведеніи, слѣдуетъ снова проварить для того, чтобы лучше обратилось въ однородную массу.

Провариваніе супа-пюре заключается только въ медленномъ его разогрѣваніи и помѣшиваніи лопаткой; необходимо это для того, чтобы пюре не осѣло на дно кастрюли. Если-же супу-пюре дать вскипѣть, то пюре свернется и отдѣлится отъ бульона.

Отъ проваривавія супъ долженъ немного загустѣть, и тогда его нужно процѣдить черезъ сито, кисею или, лучше всего, черезъ рѣдкую салфетку; процѣживаніе производится такъ: наливъ въ салфетку немного супу-пюре, скручиваютъ концы ея въ разныя стороны, отчего жидкость, сжимаясь, будетъ вытекать сквозь салфетку. Для того, чтобы процѣженный супъ не остылъ, а также для предупрежденія закипанія, въ томъ случаѣ, если онъ будетъ стоять на плитѣ, нужно поставить его на паръ.

Послѣ провариванія супъ-пюре заправляется льезономъ.

Льезонъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: въ глубокую кастрюльку отбить желтки, разводя ихъ постепенно густыми или обыкновенными сливками, затѣмъ смѣсь эту проварить на не очень горячей плитѣ до перваго пара. Когда, такимъ образомъ, льезонъ будетъ готовъ, то влить его въ супъ, помѣшивая, послѣдній, лопаткой.

Послѣ доливки льезона, супъ не долженъ уже кипѣть, иначе желтки заварятся и будутъ въ немъ плавать въ видѣ желтыхъ комковъ.

Передъ подачей къ столу, слѣдуетъ вытянуть супъ-пюре сливочнымъ масломъ, для приданія супу мягкаго, нѣжнаго вкуса. Нельзя, однако-же, масло прибавлять въ растопленномъ видѣ, такъ какъ тогда оно всплыветъ на поверхность и придастъ супу вкусъ сала. Непосредственно затѣмъ, въ готовый уже супъ-пюре, какъ для приданія ему большаго аромата тѣхъ продуктовъ, изъ которыхъ онъ приготовленъ, такъ и для виду, — опускается, приготовленный изъ нихъ, гарниръ, нарѣзанный фигурками; для того, чтобы они сохранили свой ароматъ и форму, нужно ихъ сварить отдѣльно: или въ небольшомъ количествѣ бульона, или-же затушить въ собственномъ соку. Обрѣзки гарнировъ не слѣдуетъ выбрасывать, такъ какъ они могутъ быть употреблены вмѣстѣ съ тѣми кореньями, овощами или зеленью, изъ которыхъ приготовляется пюре для супа.

Нѣкоторое отклоненіе, отъ указаннаго правила, должно быть сдѣлано при приготовленіи супа-пюре изъ такихъ овощей и зелени, какъ, напр., спаржи, огурцовъ, томатовъ и т. п.; при протираніи подобныхъ овощей получается не пюре, а сокъ и, въ тоже время, на ситѣ остаются отбросы въ видѣ волоконъ или зеренъ, но объ этихъ

отклоненіяхъ, будетъ указано ниже, при изложеніи правилъ приготовленія суповъ пюре изъ вышеназванныхъ продуктовъ.

Приготовленіе супа-пюре изъ мучнистыхъ веществъ: риса, крупъ, гороха и т. п.

Наименѣе сложнымъ и наиболѣе употребительнымъ, въ кулинарной техникѣ, есть приготовленіе супа-пюре изъ риса или перловой крупы; пюре изъ перловой крупы, или риса, называютъ *шлемъ*.

Перловый шлемъ — берутъ высшій сортъ перловой крупы: голландской или рояль, такъ какъ низшіе сорта содержатъ много пыли, образовывая послѣ варки клестерообразную массу; затѣмъ слѣдуетъ промыть крупу, нѣсколько разъ, перемѣняя воду, пока она не будетъ совершенно прозрачной. Откинувъ на сито, высыпать въ кастрюлю и залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вся крупа была ею покрыта. Прибавить немного масла. Накрыть крышкой и поставить на горячую плиту пока не вскипитъ; послѣ чего перемѣстить на край плиты, для проваривания до готовности, помѣшивая все время лопаточкой, чтобы крупа не пригорала. По мѣрѣ укипанія воды, доливать процѣженнымъ бульономъ. Когда крупа разварится до мягкости, сейчасъ-же протереть черезъ сито, не давая ей остыть. При этомъ протирается только верхняя оболочка крупы, остающіеся-же на ситѣ крупинки, которыя черезъ сито не проходятъ, не имѣютъ никакого вкуса.

Рисовый шлемъ — берутъ каролинскій рисъ, промываютъ его нѣсколько разъ, мѣняя воду, пока она не будетъ совершенно прозрачной; далѣе поступать такъ: сложить рисъ въ кастрюлю, обланжирить его, т. е., залить крутымъ кипяткомъ, поставить на горячую плиту и дать вскипѣть одинъ разъ, слить кипятокъ, положить

немного сливочнаго масла, снова залить кипяткомъ и варить на медленномъ огнѣ до готовности. Протереть непремѣнно горячій рисъ через сито, такъ какъ остывши, онъ протирается съ большимъ трудомъ. Рисъ протирается безъ остатка.

Для полученія супа-пюре изъ перловой крупы или изъ риса, въ приготовленное пюре сливается готовый бѣлый бульонъ, послѣ чего эту смѣсь не проваривають, а кипятятъ. Процѣдивъ супъ черезъ салфетку, заправляютъ его льезономъ, опускаютъ кусокъ сливочнаго масла (вытягиваютъ масломъ), прибавляютъ немного отдѣльно сваренный въ бульонѣ рисъ, или перловую крупу и подаютъ къ столу.

Главное назначеніе перловаго и рисоваго шлема— облегчать приготовленіе суповъ-пюре изъ тѣхъ овощей, какъ напр., спаржа, огурцы, томаты, которые при протираніи даютъ только сокъ. Этотъ сокъ слѣдуетъ соединять съ шлемомъ, который, кромѣ связи, даетъ супу еще нѣжный вкусъ и гладкость. Полезно имѣть шлемъ постоянно въ запасѣ, сохраняя его въ прохладномъ мѣстѣ.

Супы-пюре изъ прочихъ мучнистыхъ веществъ, какъ то: гороха, фасоли, картофеля и проч., приготовляются также, какъ и изъ шлема.

Супы-пюре изъ птицъ, дичи и проч. живности. Птица или живность, предназначенная для пюре, должна быть непремѣнно сварена, изжарена, или мясо ея припущено, иначе супъ получитъ вкусъ сырости, такъ какъ послѣ соединенія пюре съ бульономъ, его кипятить нельзя уже, а можно лишь проваривать. Снятое съ костей сваренное или изжаренное мясо: курицы, дичи или другой живности, мелко изрубить и даже истолочь въ ступкѣ съ незначительнымъ количествомъ масла, которое прибавляется всегда кускомъ, а не въ распущенномъ состоя-

ніи, въ виду того, что разжидило-бы пюре, придавъ ему вкусъ жира. Истолченное пюре протереть через частое сито, чтобы было совершенно гладкимъ и соединить со шлемомъ, или заправить пассеровкой. Все это потомъ соединить съ льезономъ. Полученную смѣсь развести бѣлымъ бульономъ, свареннымъ съ прибавленіемъ соотвѣтственной, приготовленному пюре, живности. Послѣ этого процѣдить черезъ рѣдкую салфетку и поставить супъ на паръ, а чтобы достигнуть возможно большаго соединенія, слѣдуетъ помѣшивать лопаткой.

При этомъ нужно наблюдать: а) чтобы температура каждаго изъ перечисленныхъ продуктовъ не отличалась рѣзко отъ температуры, соединяемаго съ нимъ б) чтобы супъ-пюре изъ живности—не вскипалъ, иначе получатся такіе комки, которые ничѣмъ уже нельзя будетъ устранить и супъ пропадетъ. Затѣмъ вытянуть супъ масломъ, опустить, отдѣльно сваренную кнель, приготовленную изъ мяса живности, и, подавать къ столу.

Необходимо обратить вниманіе на то, что при приготовленіи суповъ-пюре изъ кореньевъ и овощей, а также изъ мучнистыхъ веществъ, льезонъ вливается послѣ соединенія пюре съ бульономъ, тогда какъ въ супахъ-пюре изъ птицы и живности льезонъ соединяется съ приготовленнымъ, изъ нея, пюре, до разведенія бульономъ. Вообще приготовленіе суповъ-пюре требуетъ особеннаго вниманія. Несоблюденіе какого либо изъ перечисленныхъ правилъ, или послѣдовательности указаній, а еще хуже небрежность, ведутъ къ порчѣ супа и продуктовъ.

Исправленіе супа-пюре. Если супъ-пюре выйдетъ неудачнымъ, то можно его поправить такъ: процѣдить черезъ кисею или рѣдкую салфетку, въ которой остались-бы всѣ комки и свернувшіяся части, а такъ какъ послѣ процѣживанія супъ станетъ жидкимъ, то запра-

вить его снова льезономъ. При соединенiи супа съ льезономъ, поставить на паръ и все время помѣшивать лопаткой, отчего, до нѣкоторой степени, возстановится густота супа и онъ получитъ необходимыя нѣжность и гладкость.

Пропорцiя продуктовъ хотя и указана при описанiи отдѣльныхъ суповъ-пюре, тѣмъ не менѣе, полезно усвоить также нѣкоторыя указанiя и въ этомъ отношенiи.

Мяса берется по $^1/_2$ ф. на персону, но если къ супу прибавляются кости курицы, то пропорцiю мяса слѣдуетъ нѣсколько уменьшить, а если цѣльная курица, то уменьшенiе равняется половинѣ пропорцiи, иначе ароматъ мяснаго бульона будетъ преобладать надъ вкусомъ курицы.

Если бульонъ изъ курицы варится съ телячьей голяшкой, то курица полагается на *три* персоны.

Рябчикъ на *двѣ* персоны, **тетеревъ**—на *четыре*.

Зелень, коренья и овощи на каждую персону по $^3/_8$ ф. того продукта, изъ котораго приготовляется супъ, при чемъ $^2/_8$ ф. идутъ на пюре, а $^1/_8$ на гарниръ.

Пассеровку трудно дѣлать меньше, чѣмъ на *пять* персонъ. Для этого нужно $^1/_4$ ф. муки и $^1/_8$ ф. масла.

Шлемъ для *одной* персоны приготовляется изъ одной полной столовой ложки рису, или перловой крупы; масла для шлема нужно *одну* столовую ложку на 10—12 ложекъ рису, или перловой крупы.

Льезонъ также приготовляется не меньше, чѣмъ на *пять* персонъ: нужно два желтка и стаканъ сливокъ.

Сливочное масло; а) для тушенiя продуктовъ — чайную ложку на *одну* персону и б) для опусканiя, передъ подаванiемъ, въ готовый супъ—$^1/_4$ ф. на *пять* персонъ.

№ 1. Супъ-пюре: изъ цвѣтной капусты, рѣпы, моркови и сельдерея.

Необходимые продукты и ихъ пропорцiя на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Цвѣтной капусты — $^3/_8$ ф.
Сливочнаго масла—$^1/_8$ ф.
Французской муки: для пассеровки.
Каролинскаго рису или **Перловой крупы** или **Готовый шлемъ** — одна столовая ложка.
Желтковъ, **Сливокъ** — для льезона.

Правила приготовленiя. Поставивъ варить бѣлый бульонъ, приготовить пюре изъ цвѣтной капусты. Для этого нужно очистить капусту отъ зелени, положить ее минутъ на 20 въ холодную соленую воду, для того, чтобы удалить червей, затѣмъ, отдѣливъ $^1/_8$ ф., на каждую персону, для гарнира, всю остальную разрѣзать на мелкiе кусочки, сложить въ кастрюлю, положить немного сливочнаго масла процѣдить туда-же немного бульону, закрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на 1 или $1^1/_2$ часа до тѣхъ поръ, пока капуста не станетъ совершенно мягкой. Затѣмъ, протереть ее черезъ сито, вмѣстѣ съ рисовымъ или перловымъ шлемомъ, или одну, и потомъ смѣшать съ горячей пассеровкой. За $^1/_2$ ч. до подачи къ столу, снять жиръ съ бульона, процѣдить его черезъ мокрую салфетку и медленно вливать въ пюре, размѣшивая послѣднее лопаточкой.

Проваривъ, затѣмъ, супъ, заправить его горячимъ льезономъ и поставить на паръ, на плиту. Если супъ-пюре, до соединенія съ льезономъ, не будетъ имѣть надлежащей гладкости, то слѣдуетъ еще разъ его процѣдить. Оставленная на гарниръ капуста раздѣляется по кустикамъ и отваривается отдѣльно, въ процѣженномъ бульонѣ. Передъ подачей на столъ, опустить въ супъ гарниръ и кусокъ сливочнаго масла. Къ этому супу подаются пирожки изъ сдобнаго тѣста съ мясомъ.

Примѣчаніе. Точно такимъ-же образомъ готовятся супы-пюре изъ рѣпы, моркови и сельдерея. Разница заключается только въ томъ, что коренья, передъ тушеніемъ, очищаются отъ кожицы (при чемъ съ рѣпы слѣдуетъ, въ виду ея горечи, срѣзывать довольно толстый слой кожи) и, затѣмъ, обланжирить. Часть кореньевъ, назначенная на гарниръ, вырѣзается въ видѣ звѣздочекъ или палочекъ.

Къ пюре изъ моркови, для приданія супу розоваго цвѣта, прибавляется, при тушеніи, незначительное количество спассерованнаго пюре-томатовъ.

№ 2. Супъ-пюре изъ спаржи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Курицы — $^1/_5$ часть.	**Французской муки** или **Готовый шлемъ** } для пассеровки;
Спаржи — $^3/_8$ ф.	**Желтковъ** **Густыхъ сливокъ** } для льезона.
Сливочнаго масла — $^1/_8$ ф.	

Правила приготовленія. Поставивъ варить бѣлый бульонъ съ костями курицы, приготовить спаржу, а изъ мякоти ея кнель. Отрѣзавъ головки спаржи, которыя пойдутъ на гарниръ, очистить остальную, нарѣзать небольшими кусочками и затѣмъ поступать совершенно такъ, какъ при тушеніи цвѣтной капусты. Заправивъ полученный изъ спаржи сокъ шлемомъ или пассеровкой развести процѣженнымъ бульономъ. Получившійся супъ прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить черезъ частое сито или рѣдкую салфетку и поставить на паръ, затѣмъ, заправивъ льезономъ, снова поставить на плиту, на паръ. Головки спаржи, для гарнира, отвариваются отдѣльно, въ крутомъ соленомъ кипяткѣ.

Послѣ заправки супа льезономъ, въ него опускается гарниръ и кнель.

Объясненія и примѣчанія.

Мясной или куриный бульонъ. Супъ-пюре изъ спаржи можно приготовлять также на чистомъ бульонѣ изъ курицы, съ нѣкоторымъ добавленіемъ, для клейкости, телячьей голяшки (на одну персону $^1/_3$ курицы, считая тутъ же и кнель и $^1/_8$ ф. телячьей голяшки). Куриный бульонъ придаетъ супу-пюре изъ спаржи весьма нѣжный вкусъ.

Спаржа. Спаржа для супа-пюре берется дешевая, такъ называемая „суповая", потому что не подается цѣликомъ, а кладется только для вкуса; для пюре нужно брать только молодую спаржу, и ту часть, которая прозрачна и легко ломается, такъ какъ старая не содержитъ въ себѣ сока, волокна ея грубы и не имѣютъ вкуса.

Кипяченіе. Такъ какъ спаржа даетъ супу только сокъ, то по смѣшеніи со шлемомъ, нужно его, до соединенія съ льезономъ, кипятить минутъ 20—30, чтобы онъ получилъ должную густоту и связь.

Густыя сливки. Пюре изъ спаржи лучше заправлять густыми сливками, супъ получаетъ болѣе мягкій и нѣжный вкусъ.

Кнель. Способъ приготовленія кнели смотр. отдѣлъ „Гарниры“ № 94.

№ 3. Супъ-пюре изъ зеленаго горошка.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Зеленаго горошку $^1/_4$ ф.
Салата-латукъ $^1/_4$ кочана.
Масла
Сливокъ } для льезона.
Желтковъ }

Сахару 1 кусокъ.
Зеленаго луку одинъ стебелекъ.
Муки одну чайную ложку.

Мелкій зеленый горошекъ промыть въ холодной водѣ и сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ пучечкомъ салата-латукъ и зеленаго лука, связанныхъ вмѣстѣ (зеленый лукъ можно замѣнить бѣлымъ); положить немного сливочнаго масла, кусокъ сахару и налить немного воды. Кастрюлю, не покрытую крышкой, чтобы горошекъ не потерялъ своего цвѣта, поставить на сильный огонь. Во время варки горошекъ слѣдуетъ мѣшать лопаточкой. Когда онъ станетъ мягкимъ, прибавить французской муки и снова проварить его. Количество добавленной муки должно быть меньше, нежели для пассеровки, такъ какъ горошекъ самъ по себѣ мучнистъ. Затѣмъ вынуть латукъ и лукъ, отжать ихъ сокъ въ горошекъ и быстро, пока онъ горячій, протереть черезъ сито.

Въ остальномъ приготовленіе супа изъ горошка, ничѣмъ не отличается отъ приготовленія супа-пюре изъ перловой крупы или спаржи. Для гарнира-же зеленый горошекъ отварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, откинуть на сито, обдать холодной водой, чтобы горошекъ сохранилъ свой зеленый цвѣтъ и подавать къ столу.

№ 4. Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Курицы — $^1/_3$.
Огурцовъ — 3 шт.
Масла — $^1/_8$ ф.
Французской муки для пассеровки.
Яицъ } для льезона.
Сливокъ }

Листьевъ шпината для гарнира.
Шпинатной эссенціи для подкрашиванія супа, чайная ложка на *пять* персонъ.

Правила приготовленія. Поставить бѣлый бульонъ съ костями изъ курицы. Свѣжіе огурцы очистить отъ кожи и вырѣзать сердцевину, при чемъ кожу, если она не горькая, вмѣстѣ съ зернышками спассеровать на маслѣ, затѣмъ, послѣ снятія съ него пѣны, вмѣстѣ съ букетомъ опустить въ бульонъ, чтобы получилъ вкусъ огурцовъ. За $1^1/_2$ часа до подачи на столъ, заправить бульонъ горячей пассеровкой или перловымъ шлемомъ, продолжая варить его на плитѣ, до полученія надлежащей связи и густоты, не опасаясь, что смѣсь отдѣлится отъ бульона, такъ какъ протертые огурцы даютъ только сокъ, а шлемъ можно всегда кипятить. Для приданія супу густоты и нѣжнаго вкуса, приготовить изъ мякоти курицы пюре слѣдующимъ образомъ: мясо курицы припустить на маслѣ до готовности, затѣмъ изрубить, истолочь съ кускомъ сливочнаго масла и протереть черезъ сито. Полученное пюре заправить, заранѣе приготовленнымъ и нѣсколько остуженнымъ, льезономъ. Когда бульонъ, раньше соединенный со шлемомъ или съ пассеровкой, сварится—процѣдить его, для удаленія остатковъ кожицы и огурцовъ, и, подогрѣвъ на пару, приготовленное куриное пюре,

соединить съ процѣженнымъ наваромъ, вливая по немного и, все время, размѣшивая лопаточкой. Затѣмъ поставить супъ на плиту, на паръ, но не кипятить, иначе получатся комки.

Оставленную на гарниръ мякоть огурцовъ порѣзать косячками или вынуть на круглую выемку въ видѣ пятачковъ; затѣмъ отварить ихъ до мягкости, въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето и обдать холодной водой. Не задолго до подачи на столъ, опускаютъ въ супъ приготовленный гарниръ и обланжиренные листья шпината, нарѣзанные такой-же формою, какъ огурцы. Передъ самой подачей на столъ, прибавляется въ супъ, для подкрашиванія, немного шпинатной эссенціи. Къ супу подаются гренки или какіе нибудь пирожки. Способъ приготовленія шпинатной эссенціи смотр. „Соусы и Эссенціи“ № 11-й.

№ 5. Супъ-пюре изъ томатовъ (консервовъ).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Кореньевъ: рѣпы, моркови, сельдерея, порея и петрушки—всего $^1/_8$ ф.	**Столоваго масла** для пассеровки.
Пюре-томаты — (консервовъ) $^1/_8$ ф., если же есть свѣжіе томаты — $^1/_4$ ф.	**Сливочнаго масла** для заправки супа.
Французской муки для пассеровки.	**Желтковъ**, **Сливокъ** } для льезона.
	Каенскаго перцу по вкусу.

Правила приготовленія. Поставивъ варить бѣлый бульонъ, приготовить пюре. Для этого взять коренья, очистить ихъ, мелко нашинковать и спассеровать на сотейникѣ въ распущенномъ маслѣ, до золотистаго

колера. Затѣмъ прибавить томатовъ-консервовъ и продолжать пассеровать, пока коренья не станутъ совершенно мягкими, а пюре-томатовъ получитъ темно-красный цвѣтъ; тогда прибавить французской муки, немного масла и еще прожарить; за $^1/_2$ часа до обѣда развести процѣженнымъ бульономъ. Затѣмъ поставить супъ на плиту, дать ему вскипѣть и держать на плитѣ до тѣхъ поръ, пока получитъ густоту и вкусъ томатовъ; снявъ потомъ съ супа, плавающее на поверхности его масло, и, процѣдивъ черезъ кисею или рѣдкую салфетку, снова поставивъ его на паръ, смѣшать съ льезономъ, а передъ подачею на столъ, заправить сливочнымъ масломъ и прибавить къ нему, по вкусу, каенскаго перцу.

№ 6. Супъ-пюре изъ свѣжихъ помидоръ.

Самые зрѣлые помидоры или томаты обмыть, разрѣзать каждый изъ нихъ пополамъ, удалить зернышки, которыя даютъ горькій вкусъ, сложить въ кастрюлю, закрыть крышкой и припустить въ собственномъ соку до мягкости, на краю плиты. Спассеровать готовые помидоры вмѣстѣ съ кореньями и дальше поступать такъ, какъ при приготовленіи изъ томатовъ консервовъ.

Объясненія и примѣчанія.

Томаты припускаются въ собственномъ соку, потому что сами по себѣ содержатъ много воды; сваренные въ ней, они придали-бы пюре водянистый вкусъ. Передъ соединеніемъ съ бульономъ, пюре необходимо прожарить на маслѣ, чтобы оно не имѣло вкуса сырости и чтобы вся вода, оставшаяся въ пюре, послѣ припусканія, выпарилась. Французская мука прибавляется въ пюре безъ масла, такъ какъ пюре и безъ того поджаривается на немъ, такимъ образомъ мука пассеруется

вмѣстѣ съ пюре. Готовность спассерованнаго пюре узнается потому, что оно получаетъ темно-красный цвѣтъ, а масло, въ которомъ оно пассеруется, всплываетъ на поверхность.

Кипяченіе. Послѣ заправки пюре бульономъ, супъ долженъ кипятиться нѣсколько разъ, чтобы загустѣлъ и получилъ вкусъ томатовъ.

Процѣживаніе. Процѣживаніемъ послѣ кипяченія, удаляютъ изъ супа коренья, съ которыми готовилось пюре. Къ супу-пюре изъ томатовъ подаются пирожки: пай, сырные кексы, дьябли и проч. смотр. „Тѣсто“ №№ 39, 41.

Каенскій перецъ кладется въ самомъ незначительномъ количествѣ передъ подачей къ столу.

№ 7. Супъ-пюре изъ перловой крупы.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Курицы 1/3	**Масла сливочнаго** 1/8 ф.
Кореньевъ, сельдерея и петрушки.	**Желтковъ** } для льезона.
Перловой крупы, одна столовая ложка.	**Сливокъ** } для льезона.

Правила приготовленія. Смотр. супъ-пюре изъ мучнистыхъ веществъ и шлема.

№ 8. Супъ-пюре изъ картофеля.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Картофеля 1/4 ф. очищен.	**Сливокъ** для льезона.
Желтковъ для льезона.	**Масла** 1/8 ф.

Правила приготовленія. Супъ приготовляется по тѣмъ-же правиламъ, какъ и изъ другихъ мучнистыхъ веществъ. Самое-же пюре приготовляется изъ овощей и кореньевъ (т. е. тушится въ собственномъ соку), такъ какъ картофель содержитъ въ себѣ много воды. Супъ-пюре изъ картофеля готовится безъ пассеровки, но если почему нибудь выйдетъ слишкомъ жидкимъ, то его можно заправить пассеровкой, взятой однако-же въ меньшемъ количествѣ, чѣмъ обыкновенно. Къ супу-пюре изъ картофеля подаются мелкіе гренки.

№ 9. Супъ-пюре изъ гороха или гороховый супъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса 1/4 ф.	**Букетъ.**
Ветчины 1/4 ф.	**Сметаны 1** столов. ложка.
Гороху 1/4 ф.	**Соли** по вкусу.

Правила приготовленія. Поставить варить мясо, какъ для бѣлаго бульона; послѣ снятія пѣны, прибавить къ нему букетъ и тщательно обланжированную и оскобленную отъ копоти косточку сырой, копченой ветчины. Затѣмъ приготовить пюре изъ гороха, какъ изъ перловой крупы. Процѣдивъ въ пюре бульонъ, опустить въ него кусочки ветчины, срѣзанные съ варившейся косточки; потомъ дать вскипѣть супу нѣсколько разъ, чтобы загустѣлъ; заправить сметаной и еще разъ дать вскипѣть.

Объясненія и примѣчанія.

Горохъ. Для ускоренія варки, лучше брать горохъ, очищенный отъ кожицы, но въ такомъ случаѣ пропорція его должна быть уменьшена на одну столовую ложку съ каждаго 1/4 ф. Если-же супъ приготовляется

изъ обыкновеннаго гороха, то, для ускоренія варки, горохъ слѣдуетъ намочить въ холодной водѣ, за нѣсколько часовъ до приготовленія, или лучше, наканунѣ.

Ветчина. Ветчина прибавляется для приданія остраго, пикантнаго вкуса.

№ 10. Супъ-пюре изъ курицы или потажъ а ля ренъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона, но мяса по $^1/_4$ ф.

Курицы—$^1/_3$.	**Желтковъ** } для льезона.
Сливочнаго масла—$^1/_8$ ф.	**Сливокъ** } для льезона.
Перловой крупы— одна столовая ложка.	**Соль**— по вкусу.

Правила приготовленія. Поставить варить бѣлый бульонъ, послѣ снятія пѣны, опустить въ него очищенную и заправленную курицу, букетъ и соль. Пока варится бульонъ, приготовить изъ перловой крупы шлемъ. Когда курица разварится до мягкости, отдѣлить мякоть ея отъ кожи и костей, и опустить послѣдніе обратно въ бульонъ; изъ мяса-же курицы приготовить куриное пюре какъ для супа изъ огурцовъ. Соединивъ шлемъ съ куринымъ пюре, развести все это проваренным и нѣсколько остуженнымъ льезономъ. Процѣдивъ готовый бульонъ черезъ салфетку, развести имъ, заправленное льезономъ пюре, вливая бульонъ по немного и, все время, размѣшивая лопаточкой. Затѣмъ, поставить супъ на паръ, продолжая его мѣшать. Передъ подачей на столъ, опустить въ супъ кусокъ сливочнаго масла и положить кнель или бланкеты изъ курицы.

Къ супу-пюре а ля ренъ подаются мелкіе пирожки.

Примѣчаніе. Точно такимъ-же способомъ готовится пюре изъ индѣйки, утки и другой домашней птицы.

Если на гарниръ въ супъ кладется кнель, то для этого нужно брать или отдѣльно курицу, или-же отъ сырой курицы, назначенной въ бульонъ, отдѣлить филе, а послѣ снятія пѣны, положить уже всю курицу въ бульонъ; при этомъ, курица не зашивается нитками, потому что она не имѣетъ цѣльнаго вида.

Если-же въ супъ, на гарниръ, кладутся бланкеты изъ вареной курицы, то для этого, передъ приготовленіемъ куринаго пюре, часть мяса курицы отдѣляется на бланкеты.

Бланкеты. Бланкетами называются ровно нарѣзанные кусочки вареной курицы.

№ 11. Супъ-пюре изъ дичи: т. е. рябчика, тетерки, куропатки и пр.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Рябчика—$^1/_2$.	**Масла**—$^1/_8$ ф.
Перловой крупы, одна столовая ложка.	**Желтковъ** } для льезона.
	Сливокъ } для льезона.

Правила приготовленія. Супъ-пюре изъ дичи приготовляется точно также, какъ и супъ-пюре изъ курицы. Разница состоитъ лишь въ томъ, что дичь не варится въ бульонѣ, а поджаривается отдѣльно, на маслѣ, до полной готовности; кости, послѣ жаренія, отдѣляются отъ мяса и прибавляются къ бульону, за исключеніемъ спинокъ, которыя отбрасываются, такъ какъ придаютъ супу горькій вкусъ. Изъ мякоти дичи приготовляется пюре, какъ и изъ мякоти курицы. Если супъ изъ дичи гарнируется кнелью, то для послѣдней оставляются филе въ сыромъ видѣ.

Приготовленіе кнель смотр. „Гарниры“ № 94.

№ 12. Супъ-пюре изъ раковъ, или бискъ д'экревисъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Раковъ—отъ 5 до 10 шт., смотря по величинѣ.
Кореньевъ: рѣпы, моркови, петрушки, порея и сельдерея—всего ⅛ ф.
Рису—1 ложка, для шлема.

Масла, **Муки** — для пассеровки.
Желтковъ, **Сливокъ** — для льезона.
Сливочнаго масла—$^1/_{16}$ ф.
Бѣлаго вина—1 стол. ложка.

Правила приготовленія. Приготовить бѣлый бульонъ, и, поставить развариваться рисъ, очистить коренья, нашинковать ихъ очень мелко и спассеровать въ сотейникѣ, на маслѣ, до золотистаго колера; затѣмъ, прибавивъ къ нимъ бѣлаго вина, дать вскипѣть, опустить въ сотейникъ-же сырые раки, накрыть его крышкой и поставить на край плиты. Когда раки сварятся, т. е. станутъ красными, а между шейкой и спиной ихъ, образуется трещина, вынуть ихъ, очистить, и оставшіеся въ сотейникѣ коренья и вино перелить въ бульонъ.

При чисткѣ раковъ, прежде всего, слѣдуетъ отдѣлить шейки отъ туловища или каркасовъ, вынувъ изъ послѣднихъ всѣ внутренности. Затѣмъ, отдѣливъ нужное число скорлупокъ на гарниръ, изъ остальныхъ вынуть глаза, промыть скорлупки въ холодной водѣ и, вмѣстѣ съ разваренномъ рисомъ, мелко истолочь въ ступкѣ. Эта масса протирается черезъ сито, а полученное, такимъ образомъ, раковое пюре разводится готовымъ, процѣженнымъ, бульономъ; потомъ супъ ставится на плиту, гдѣ проваривается, но не кипятится, и, притомъ, все

время размѣшивается лопаточкой. Когда супъ проварится и загустѣетъ, его слѣдуетъ процѣдить черезъ частое сито, или, лучше, черезъ рѣдкую салфетку. Процѣженный супъ поставить на паръ и заправить льезономъ, а передъ подачей на столъ сливочнымъ масломъ.

Минутъ за 10 до подачи, опустить въ супъ раковыя шейки и нафаршированные каркасы; для остроты вкуса можно прибавить каенскаго перцу.

Объясненія и примѣчанія.

Обыкновенная крѣпость бульона. Для раковаго супа не слѣдуетъ варить слишкомъ крѣпкій бульонъ, потому что онъ ослабляетъ вкусъ раковъ, между тѣмъ, какъ послѣдній долженъ преобладать въ супѣ; поэтому лучше уменьшить нѣсколько пропорцію мяса и увеличить количество раковъ.

Пропорція раковъ. Указанная пропорція, т. е. 5—8 раковъ на персону, достаточна въ томъ случаѣ, когда раки крупные; мелкихъ-же слѣдуетъ брать не меньше 10 штукъ на персону. При этомъ, ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ брать уснувшихъ раковъ.

Рыбный бульонъ. Раковый супъ-пюре можно готовить на рыбномъ бульонѣ, сваренномъ изъ ершей. Смотр: отдѣлъ „Постные супы“ № I.

Бѣлое вино. Не слѣдуетъ лить много вина, такъ какъ раки должны только пропитываться винными парами, для чего достаточно около $1^1/_2$ стакана вина на 50 раковъ; нужно замѣтить, что раки содержатъ въ себѣ много воды, которую при варкѣ выпускаютъ изъ себя, чѣмъ и объясняется незначительное количество вина. Если раки сварить въ большомъ количествѣ вина, а тѣмъ болѣе воды, то они потеряютъ свой вкусъ; было-бы лучше ихъ припускать въ собственномъ соку, со-

всѣмъ безъ прибавленія жидкости, но этотъ способъ слишкомъ мучителенъ для раковъ, такъ какъ тогда они варились-бы медленнѣе, чѣмъ въ кипящемъ винѣ.

Крутой, соленый кипятокъ. Варить раки въ винѣ не обязательно, его можно замѣнить крутымъ соленымъ кипяткомъ, взятымъ въ небольшомъ количествѣ, какъ и вино. Во всякомъ случаѣ, предпочтительнѣе варить раки въ соленомъ кипяткѣ, чѣмъ въ винѣ, разведенномъ изъ экономіи, водою; отъ этого раки, а потомъ и супъ, принимаютъ непріятный вкусъ. Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ ставить варить раки въ холодной водѣ.

Готовность раковъ. Готовность раковъ узнается по красному ихъ цвѣту, а главное, по той трещинѣ, которая образуется между шейкой и туловищемъ.

Чистка раковыхъ шеекъ. Отдѣливъ шейку отъ туловища, снять съ нея скорлупу и вынуть, проходящую вдоль шейки, съ нижней стороны, черную жилку, которая, оставаясь въ шейкѣ, испортитъ вкусъ. Чтобы вынуть жилку, нужно сжать двумя пальцами шейку и сдѣлать ножемъ продольный надрѣзъ. Можно удалять шейки и у живыхъ раковъ; для этого стоитъ только выдернуть средній плавникъ, съ которымъ выдергивается и жилка. Очищенныя шейки, чтобы онѣ не усыхали, слѣдуетъ оставлять, до употребленія, въ холодной соленой водѣ.

Каркасы или скорлупки раковъ. Изъ каркасовъ, которые идутъ для приготовленія раковаго пюре, слѣдуетъ вынуть внутренности и глаза, такъ какъ они придаютъ супу горькій вкусъ; что-же касается внутренностей, то, чтобы удалить изъ нихъ непріятный вкусъ, имъ свойственный, ихъ слѣдуетъ, передъ толченіемъ, тщательно промыть въ холодной водѣ.

Горячій шлемъ. Когда скорлупки, вмѣстѣ съ разведеннымъ рисомъ (шлемомъ), толкутся въ ступкѣ, необходимо, чтобы рисъ былъ горячій, иначе пюре, а слѣдовательно и супъ получитъ непріятный сѣрый цвѣтъ, но не красный.

Раковое масло. Совершенно излишне заправлять раковый супъ раковымъ масломъ, какъ это принято; правильно приготовленное раковое пюре, изъ достаточнаго количества раковъ, само по себѣ, должно дать супу хорошій вкусъ и красный цвѣтъ.

Раковый супъ не кипятится. Раковый супъ не слѣдуетъ кипятить даже до соединенія съ нимъ льезона, такъ какъ, отъ кипяченія, онъ можетъ свернуться и утратить свою гладкость.

Фарши. Раковыя шейки на гарниръ можно фаршировать кнелью (изъ курицы, телятины и рыбы), разсыпчатымъ рисомъ, заправленнымъ мясомъ и желтками, и, наконецъ, тѣстомъ—поташу. Чтобы фаршъ закрѣпъ въ каркасахъ, слѣдуетъ проварить ихъ отдѣльно въ крутомъ, соленомъ кипяткѣ. Способъ приготовленія фаршей, смотр: отдѣлъ „Фирши“.

Способъ приготовленія поташу смотр; отдѣлъ „Тѣста“.

Пассеровка вмѣсто шлема. Вмѣсто рисоваго шлема, можно брать, для заправки пюре, бѣлую пассеровку; въ такомъ случаѣ, она предварительно разводится горячимъ, процѣженнымъ бульономъ, до густоты жидкаго соуса, и, нѣсколько времени кипятится на плитѣ, чтобы загустѣла; затѣмъ смѣшивается съ истолченными скорлупками и съ кускомъ сливочнаго масла; наконецъ, вся эта масса протирается черезъ сито, а дальше нужно поступать какъ и съ пюре, заправленнымъ рисовымъ шлемомъ.

IV.

Общія правила для приготовленія русскихъ супов.

Русскіе супы бываютъ:

1) заправочные и 2) прозрачные.

Первые заправляются: зеленью, овощами, крупами, кислой или свѣжей капустой, свеклой и т. д., и, такъ какъ долженъ преобладать вкусъ того продукта, которымъ онъ заправленъ, то берется бѣлый бульонъ, какъ сваренный безъ кореньевъ и лука.

Прозрачные супы только гарнируются различными продуктами, какъ-то: лапшей, ньеками (клецками), крупами, овощами и т. д., поэтому супъ долженъ имѣть вкусъ мяснаго навара и кореньевъ, и, быть подкрашенъ лукомъ. Сообразно вкусу, русскіе супы бываютъ: *кислые* и *прѣсные*.

Мясо, изъ котораго варится бѣлый или желтый бульонъ, должно не только дать хорошій наваръ, но также быть годнымъ для подачи порціями, такъ какъ всѣ русскіе супы, за исключеніемъ борща, подаются съ мясомъ, изъ котораго былъ сваренъ бульонъ; съ этою цѣлью всего лучше брать: бедро, толстый филе, огузокъ или кострецъ. Для щей и борща берутъ исключительно грудину, причемъ, тогда уже не прибавляютъ телячьей голяшки.

Порядокъ приготовленія русскаго заправочнаго супа слѣдующій:

Одновременно съ началомъ варки бѣлаго бульона, чистятъ соотвѣтствующую зелень, овощи или коренья и тушатъ ихъ, или пассеруютъ, какъ для суповъ-пюре. При этомъ, болѣе крѣпкіе и твердые продукты начинаютъ тушить раньше, а болѣе мягкіе позднѣе. Такъ, напримѣръ, капусту или свеклу, какъ болѣе крѣпкую

овощь, ставятъ тушить раньше, затѣмъ прибавляютъ коренья и, наконецъ, самый мягкій продуктъ — картофель. Тушеніе и пассеровку, для заправочныхъ суповъ, можно производить не только на маслѣ, но и на бульонномъ брезѣ, и, даже на фритюрѣ, но, въ такомъ случаѣ, послѣдніи должны быть хорошо отколерованы и, при опусканіи въ нихъ продуктовъ, непремѣнно горячими, иначе супъ будетъ мутнымъ и приметъ запахъ и вкусъ сала. Чтобы связать заправочные продукты съ бульономъ, предварительно ихъ заправляютъ пассеровкой, причемъ иногда пассеровку нужно приготовлять не отдѣльно, а вмѣстѣ съ продуктами; если въ послѣднихъ отъ жаренія находится достаточно жира или масла, какъ напримѣръ, при жареніи свеклы для борща, или капусты для щей, то къ нимъ прибавляется только пшеничная мука, безъ масла. Затѣмъ, часа за $1^1/_2$ или 2 до подачи къ столу, процѣживаютъ бульонъ и выливаютъ его въ кастрюлю, въ которой сложены приготовленные продукты, помѣшивая лопаточкой. Мясо нужно вынуть, обмыть въ теплой водѣ, чтобы отъ него отдѣлилась накипь и, затѣмъ, опустить въ кастрюлю съ супомъ, продолжая варить до готовности. Если къ супу прибавляется сметана, то, положивъ ее въ супъ, слѣдуетъ, передъ подачей къ столу, прокипятить нѣсколько разъ. При этомъ способѣ сметана даетъ супу лучшій вкусъ, чѣмъ, когда ее кладутъ, передъ разливаніемъ супа въ тарелки. Обрѣзки кореньевъ и овощей, послѣ чистки ихъ, не выбрасываются, а прибавляются къ бульону.

Что касается прозрачныхъ суповъ, то гарниры къ нимъ варятся, или тушатся каждый отдѣльно и опускаются, въ процѣженный бульонъ, только передъ подачей къ столу.

Мучнистые продукты, какъ напр.: картофель, крупа,

лапша, вермишель, служащіе главнымъ образомъ гарниромъ, для прозрачныхъ суповъ, нужно отварить отдѣльно въ кипяткѣ или бульонѣ, который затѣмъ не вливается обратно въ супъ, чтобы не замутить его и не дать мучнаго вкуса.

№ 13. Лѣнивыя щи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону:

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Капусты $^1/_4$ ф.
Кореньевъ: рѣпы, моркови, сельдерея — всего $^1/_8$ ф.
Луку $^1/_4$ луковицы.
Букетъ.

Муки, **Масла** — по $^1/_2$ столовой ложки.
Сметаны 1 столов. ложка.
Пюре-томатовъ для цвѣта.
Соль.

Правила приготовленія. Поставить варить бѣлый бульонъ и, послѣ снятія съ него пѣны, опустить въ него обрѣзки кореньевъ, букетъ и соль. Приготовить заправочные продукты. Кочанъ капусты отдѣлить отъ кочерыжки и опустить на $^1/_2$ часа въ холодную соленую воду. Нашинковавъ мелко лукъ, отколеровать на маслѣ, брезѣ или фритюрѣ въ сотейннкѣ такой величины, чтобы помѣстилась также тамъ капуста и коренья; потомъ нарѣзавъ капусту довольно крупными кусками, въ видѣ четыреугольниковъ, обланжирнть ее въ кипяткѣ, сложить въ сотейникъ съ отколерованнымъ шинкованнымъ лукомъ, прибавить бульона и поставить тушиться на краю плиты, или въ духовой шкафъ. Когда капуста дойдетъ до половины готовности, положить въ нее тушиться отточенные и обланжиренные коренья. Черезъ часъ или полтора, когда капуста и коренья утушатся, заправить ихъ горячей пассеровкой и тщательно размѣшать лопаточкой. Затѣмъ процѣдивъ,

въ капусту, бульонъ, положить обмытое мясо обратно въ супъ, прибавить немного спасерованнаго пюре-томатовъ и плотно прикрывъ, кастрюлю крышкой, дать супу довариться, пока не приметъ вкуса заправочныхъ продуктовъ; прибавить сметану, дать нѣсколько разъ вскипѣть.

Къ лѣнивымъ щамъ подается гречневая каша.

Объясненія и примѣчанія.

Мясо. Щи, какъ чистый русскій національный супъ, должны быть жирными, поэтому ихъ слѣдуетъ варить изъ огузка (1-й сортъ), или грудинки (2-й).

Капуста и коренья. Капуста нарѣзается крупными кусками, чтобы сохранила свою форму въ щахъ, иначе разварится и превратиться въ кашу. Готовность спассерованной капусты узнается потому, что она становится мягкой и не хруститъ на зубахъ. Коренья, по той же причинѣ, нарѣзаются крупно машинкой, въ видѣ звѣздочекъ, или оттачиваются отъ руки, въ послѣднемъ случаѣ рѣпу и сельдерей оттачиваютъ чесночкомъ, морковь-же тумбочками.

Брезъ. Если бульонъ, вливаемый въ капусту, не достаточно жиренъ, то къ нему можно прибавить немного отколерованнаго бреза

Пассеровка. Если въ сотейникѣ, гдѣ тушится капуста съ кореньями, жира достаточно, то отдѣльной пассеровки приготовлять не надо, а нужно только поджарить муку на томъ-же жирѣ, всыпавъ ее прямо въ сотейникъ съ продуктами. Во всякомъ случаѣ, капуста должна быть соединена и размѣшана съ пассеровкою до смѣшенія съ бульономъ, иначе въ супѣ образуются комки, которые невозможно будетъ удалить, такъ какъ супъ, послѣ соединенія съ капустой, не можетъ быть процѣженъ.

Вливая бульонъ въ тушеные продукты, необходимо послѣднія тщательно размѣшивать лопаточкой.

Пюре-томатовъ. Спасерованное пюре-томатовъ прибавляется, въ незначительномъ количествѣ, къ щамъ, для приданія имъ слегка кисловатаго вкуса и розоватаго цвѣта. Если щи готовятся въ русской печкѣ, то можно обойтись и безъ пюре-томатовъ, такъ какъ капуста настолько упрѣваетъ, что получаетъ розоватый цвѣтъ, чего въ духовомъ шкафу достигнуть нельзя.

Кипяченіе щей. При кипяченіи щей надо слѣдить затѣмъ, чтобы онѣ не кипѣли сильно, иначе загустѣютъ, если же добавлять ихъ кипяткомъ или бульономъ, то утратятъ свой натуральный вкусъ.

№ 14. Кислыя щи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону:

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Кислой капусты (не отжатой) $^3/_8$ ф.	**Сметаны** 1 столов. ложка.
Луку $^1/_4$ луковицы.	**Пюре-томатовъ** для цвѣта.
Муки } по $^1/_2$ столов. ложки.	**Душистаго перцу** } по вкусу.
Масла } по $^1/_2$ столов. ложки.	**Лавроваго листу** } по вкусу.
	Соли. } по вкусу.

Правила приготовленія. Поставить варить бѣлый бульонъ и, послѣ снятія съ него пѣны, прибавить букетъ, соль и отставить на край плиты. Приготовить шинкованную или рубленную капусту, выбравъ изъ нея всѣ кочерыжки, затѣмъ отжать ее до суха въ салфеткѣ и мелко изрубить. Нашинковавъ лукъ, отколеровать его на маслѣ, брезѣ или фритюрѣ; прибавивъ къ нему отжатую капусту, спассеровать, помѣшивая лопаточкой; прибавить немного пюре-томатовъ, спассеровать еще разъ, и, всыпавъ муку, спассеровать

въ третій разъ. Часа за $1^1/_2$ или 2 до подачи къ столу, развести капусту процѣженнымъ бульономъ, прибавить душистаго перцу, лавроваго листу, опустить въ щи обмытое мясо и поставить довариваться. Передъ подачей на столъ прокипятить вмѣстѣ со сметаной. Кислыя щи подаются съ гренками изъ гречневой каши.

№ 15. Искусственныя кислыя щи.

Продукты и ихъ пропорція тѣже, что и для натуральныхъ кислыхъ щей и, кромѣ того, прибавляется по вкусу уксусъ.

Лѣтомъ, за неимѣніемъ кислой капусты, можно приговить искусственныя кислыя щи. Для этого свѣжую капусту разобрать по листьямъ, обланжирить и порубить сѣчкой въ чашкѣ, или пропустить черезъ мясорубку. Затѣмъ, отжавъ, поступать дальше, какъ съ кислой капустой, съ тою разницею, что передъ разведеніемъ капусты бульономъ, прибавить къ ней отдѣльно прокипяченнаго уксуса (по вкусу), чтобы капуста получила кисловатый вкусъ. Дальше поступать какъ съ натуральными кислыми щами.

№. 16. Суточныя кислыя щи.

Продукты и пропорція тѣже самыя, что и для натуральныхъ кислыхъ щей.

Суточныя кислыя щи, имѣющія болѣе острый вкусъ, чѣмъ натуральныя, приготовляются въ теченіи сутокъ, при чемъ бульонъ не варится для нихъ отдѣльно, а приготовленную, т. е., спассерованную капусту, какъ указапо выше, складываютъ въ кастрюлю, прибавляютъ туда половину всего количества сыраго мяса, нарѣзаннаго кусками, заливаютъ всѣ эти продукты холодной водой, въ такомъ количествѣ какъ для бульона, и, дальше поступаютъ какъ обыкновенно, т. е.

снимаютъ пѣну и варятъ въ продолженіи $3^1/_2$—4-хъ часовъ; затѣмъ выставляютъ на ночь на холодъ, или лучше на морозъ, чтобы щи промерзли и получили-бы болѣе острый вкусъ. На другой день вареное мясо вынимаютъ и кладутъ остальную часть сырого мяса, варятъ еще 2—$2^1/_2$ часа, пока мясо станетъ мягкимъ, и, подаютъ къ столу вмѣстѣ со всѣмъ свареннымъ мясомъ.

Можно сварить щи сразу до полной готовности, т. е., изъ всей пропорціи мяса и уже тогда вынести ихъ на ночь на морозъ; въ такомъ случаѣ, передъ подачей на другой день, дать имъ нѣсколько разъ вскипѣть; можно однако суточныя щи сварить и въ одинъ день; для этого точно также варится прежде одна половина мяса, затѣмъ щи выносятъ на нѣкоторое время на холодъ, и, когда совершенно остынутъ, доваривають съ другой половиной.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ объясненія и примѣчанія, указанныя при приготовленіи лѣнивыхъ щей, относятся и къ кислымъ.

Кислая капуста. Лучше брать для кислыхъ щей шинкованную капусту, а не рубленную, такъ какъ первая всегда бѣлѣе и чище; ее слѣдуетъ крѣпко отжимать въ салфеткѣ, иначе щи получатъ водянистый вкусъ. Пропорцію кислой капусты нужно считать по $^3/_8$ ф. на персону, такъ какъ $^1/_8$ ф отойдетъ въ видѣ воды, при отжатіи. Если капуста попадется слишкомъ кислая, то лучше предварительно ее обланжирить.

Сметана. Если щи получатся очень кислыя, то сметану можно замѣнить сливками; въ такомъ случаѣ, щи все таки слѣдуетъ прокипятить, передъ подачей на столъ, чтобы не имѣли вкуса сырости.

Уксусъ. Къ искусственнымъ щамъ прибавляютъ

уксусъ для приданія свѣжей капустѣ недостающей кислоты, но прибавлять его нужно только тогда, когда капуста вполнѣ уже спассерована съ томатами и мукой въ виду того, что уксусъ имѣетъ свойство прекращать варку и тушеніе. Если влить уксусъ, когда капуста еще не дошла до полной готовности, то она останется недоваренной и будетъ имѣть вкусъ сырости. Мясо точно также не доварится.

№ 17. Зеленыя щи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Шпинату—$^1/_4$ ф.	**Масла**—$^1/_2$ стол. ложки.
Щавелю—$^1/_8$ ф.	**Яицъ**—одна штука.
Муки—$^1/_2$ стол. ложки.	**Сметаны**—1 стол. ложка.

Правила приготовленія. Сварить бѣлый бульонъ и въ тоже время перебрать шпинатъ, промыть его, нѣсколько разъ перемѣняя воду, и сварить въ открытой кастрюлѣ въ крутомъ, соленомъ кипяткѣ. Откинувъ на сито, обдать холодной водой и, когда послѣдняя стечетъ, протереть черезъ сито. Перебравъ и промывъ щавель, отжать его, затушить въ собственномъ соку съ прабавленіемъ сливочнаго масла, и протереть черезъ сито. Смѣшавъ пюре шпината съ пюре щавля, прибавить къ нимъ сокъ, полученный изъ корешковъ щавеля и смѣшать все это съ горячей пассеровкой; далѣе прибавить въ приготовленную зелень половину всего количества сметаны, (можно и всю), закрыть крышкой и дать постоять на краю плиты, или въ легкомъ духовомъ шкафу 15—20 минутъ, чтобы зелень пропиталась сметаной. За 15—20 минутъ,

до подачи на столъ, развести приготовленное пюре процѣженнымъ бульономъ, положить туда-же обмытое мясо и, не закрывая кастрюлю крышкой, дать нѣсколько разъ вскипѣть, пока все не загустѣетъ.

Передъ самой подачей на столъ, опустить въ миску пашоты, т. е. яйца сваренныя въ мѣшечкѣ, вылить щи и прибавить остальную сметану. Послѣднюю можно подавать и отдѣльно въ соусникѣ.

№ 18. Зеленыя щи изъ молодой крапивы.

Приготовляются тѣмъ же —способомъ, только вмѣсто шпината, берется молодая крапива. Ее слѣдуетъ перебрать, промыть, обланжирить, откинуть на сито, обдать холодной водой, до суха отжать и, снова перебравъ, мелко изрубить. Нашинковавъ лукъ, спассеровать его на маслѣ и, когда зарумянится, прибавить изрубленную крапиву, снова спассеровать до мягкости, мѣшая лопаточкой, чтобы не пригорала. Прибавивъ, промытый и изрубленный щавель и сливочное масло, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на край плиты. Черезъ 10—12 минутъ заправить горячей пассеровкой. Послѣ этого прибавить сокъ отъ отваренныхъ корешковъ щавеля. За ½ часа до подачи на столъ, развести зеленое пюре бульономъ и опустить въ него нарѣзанное на порціонные куски, обмытое въ теплой водѣ, вареное мясо. Прокипятивъ зеленыя щи нѣсколько разъ, заправить ихъ сметаной, опустить отдѣльно отваренныя нарѣзанныя на кусочки, сосиски, еще разъ прокипятить и, передъ самой подачей на столъ, опустить въ миску со щами фаршированныя яйца. Вмѣсто сосисекь можно класть въ щи вареныя ушки, приготовленныя съ фаршемъ изъ свинаго сала.

Кромѣ сметаны, эти щи можно заправить льезономъ; въ такомъ случаѣ ихъ не слѣдуетъ кипятить.

Зеленыя щи гарнируются пашотами и подаются съ ватрушками. См. отдѣлъ „Тѣста“, № 42.

Объясненія и примѣчанія.

Мясо. Мясо для зеленыхъ щей берется такое-же, какъ и для лѣнивыхъ.

Зелень. Щавеля берется вдвое меньше шпината, потому что онъ очень киселъ, отчего, при одинаковой пропорціи со шпинатомъ, щи получили-бы слишкомъ кислый вкусъ; но варить зеленыя щи изъ одного шпината тоже не слѣдуетъ, чтобы избѣгнуть слишкомъ прѣснаго вкуса.

Для сохраненія цвѣта зелени, принято прибавлять къ ней, при варкѣ, соду или магнезію. Это совершенно излишняя прибавка, такъ какъ цвѣтъ зелени сохранится, если готовить ее въ открытой посудѣ.

Шпинатъ и щавель готовятся отдѣльно, потому что шпинатъ нельзя тушить, такъ какъ онъ потеряетъ цвѣтъ, почему его только варятъ. Что касается щавеля, то онъ теряетъ цвѣтъ и при варкѣ, но, кромѣ того, онъ содержитъ въ себѣ больше воды, чѣмъ шпинатъ и потому долженъ тушиться въ собственномъ соку.

О готовности зелени можно судить потому, что корешки какъ шпината, такъ и щавеля свободно растираются между пальцами. Корешки отъ щавеля не слѣдуетъ выбрасывать, потому что они содержатъ въ себѣ много соку.

Въ виду этого ихъ нужно тушить въ собственномъ соку, протереть и сокъ прибавить въ пюре.

Пассеровка. Къ протертой зелени прибавляется пассеровка, какъ и къ супамъ—пюре, для соединенія пюре съ бульономъ.

Соединеніе пюре съ бульономъ. Также какъ и въ су-

пахъ — пюре, бульонъ необходимо вливать въ пюре медленно и мѣшать лопаточкой. Для лучшаго соединенія бульона и пюре слѣдуетъ супъ вскипятить, но только не долго, иначе онъ загустѣетъ и потеряетъ свой зеленый цвѣтъ.

О приготовленіи фаршированныхъ яицъ смотр. отдѣлъ „Гарниры“.

Способъ приготовленія ушковъ съ фаршемъ изъ свинаго мяса смотр. отдѣлъ „Фарши“.

Яйца. Пашоты, или яйца въ мѣшечкѣ, варятся въ кипяткѣ ровно $4^{1}/_{2}$ минуты.

Ватрушки. Способъ приготовленія ватрушекъ смотр. отдѣлъ „Тѣста“ № 42.

№ 19. Малороссійскій борщъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на *одну* персону.

Мяса $^{1}/_{2}$ ф. грудинки.	**Помидоровъ** 1—2 штуки.
Ветчины $^{1}/_{8}$ ф.	**Муки** $^{1}/_{2}$ стол. ложки.
Кореньевъ всѣхъ $^{1}/_{8}$ ф.	**Масла** $^{1}/_{8}$ ф.
Капусты, **Свеклы** — по $^{1}/_{8}$ ф.	**Сметаны** 1 стол. ложка.
Луку $^{1}/_{4}$ шт.	**Шпику** $^{1}/_{16}$ ф.
Картофеля 2 шт.	**Англійскаго перцу**, **Лавроваго листу**, **Соли и уксусу** — по вкусу.
Бобовъ 1 чайн. ложка.	

Правила приготовленія. Разрубивъ грудину на порціонные куски, такъ, чтобы каждый кусокъ былъ съ косточкой, сварить изъ нея бѣлый бульонъ. Послѣ снятія пѣны, прибавить соль, букетъ и заняться приготовленіемъ заправочныхъ продуктовъ. Спассеровавъ на отколерованномъ брезѣ или маслѣ мелко нашинкованный лукъ, прибавить къ нему свеклу, нарѣзанную въ видѣ ломтиковъ или небольшихъ полосокъ; если-бы жиру въ спассерованномъ лукѣ оказалось слишкомъ

мало, то слѣдуетъ прибавить еще отколерованнаго бреза. Давъ свеклѣ спассероваться, прибавить къ ней коренья, нарѣзанные такой же формы, какъ и свекла. Когда коренья утушатся до полной готовности, прибавить обланжированную и тонко нашинкованную свѣжую капусту, и когда послѣдняя нѣсколько спассеруется, всыпать пшеничную муку, (замѣняющую отдѣльно приготовленную пассеровку), затѣмъ снова спассеровать. За 1 или $1^{1}/_{2}$ ч. до подачи къ столу, когда всѣ заправочные продукты дойдутъ до полной готовности, залить ихъ процѣженнымъ бульономъ, обмыть бульонное мясо и опустить его обратно въ супъ, и не закрывая кастрюлю крышкой, дать вариться борщу на медленномъ огнѣ. Въ это-же время слѣдуетъ прибавить въ супъ обланжированную ветчину, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу и лавроваго листа. За $^{1}/_{2}$ часа до обѣда, опустить туда-же, нарѣзанные ломтиками помидоры, и отточенный, чесночкомъ, картофель. За 10 минутъ до подачи къ столу, опустить въ борщъ отдѣльно отваренные бѣлые бобы, фасоль; затѣмъ, снявъ весь лишній жиръ, заправить борщъ свинымъ шпекомъ и сметаной.

Подкраска для борща. Передъ самой подачей на столъ, влить въ борщъ подкраску, вскипяченную съ уксусомъ, которая приготовляется такъ: натеревъ на теркѣ, очищенную отъ кожицы красную сырую свеклу, залить ее обыкновеннымъ столовымъ уксусомъ, дать настояться 15 — 20 минутъ, чтобы уксусъ вытянулъ краску, затѣмъ поставить кастрюлю съ подкраской на плиту, и не закрывая крышкой, вскипятить нѣсколько разъ, потомъ процѣдить черезъ сито и полученный отваръ вылить въ борщъ.

За $^{1}/_{2}$ часа до подачи на столъ можно еще прибавить въ борщъ, зажаренную и разрѣзанную на пор-

ціонные куски, утку, которая придаетъ борщу очень пріятный вкусъ. Также можно прибавить ломтики очищенныхъ яблокъ.

Къ борщу подаются ватрушки изъ кислаго или сдобнаго тѣста.

№ 20. Малороссійскій борщъ, какъ его варятъ въ Малороссіи.

Пропорція необходимыхъ продуктовъ на *одну* персону.

Мяса грудины $1/2$ ф.	**Свиной копченой грудинки** $1/8$ ф.
Бураковъ квашеныхъ $1/4$ ф.	**Шпеку** свинаго 1 ломтикъ.
Кореньевъ $1/8$ ф.	**Пшена** $1/2$ столовой ложки.
Луку $1/4$ луковицы.	**Соли** по вкусу.
Помидоровъ свѣжихъ 5 ш.	
Суровца 2 тарелки.	

Правила приготовленія. Сложить въ горшокъ или кастрюлю: нарѣзанные порціонные куски сырого мяса грудины, кусокъ копченаго гуся, копченую свиную грудинку, квашенные бураки вмѣстѣ съ сокомъ (квасомъ), очищенные и нарѣзанные ломтями бѣлые коренья (сельдерей, порей, петрушка), очищенный нарѣзанный сырой лукъ, и наконецъ свѣжіе помидоры, очищенные отъ зернышекъ; все это залить суровцемъ, закрыть крышкой и поставить въ русскую или духовую печь. Когда появится пѣна, то снять; варить борщъ 4—4$1/2$ часа. Передъ подачей, заправить толченымъ пшеномъ со свинымъ шпекомъ, но предварительно пшено нужно ошпарить кипяткомъ, потомъ сложить въ ступку, положить туда-же свинаго шпека (малороссійскаго сала) и все хорошенько протолочь; передъ подачей къ столу, положить заправку эту въ борщъ

и вскипятить одинъ разъ; можно еще прибавить сметаны и тертаго чесноку.

Объясненія и примѣчанія.

Приготовленіе суровца. Выпарить обыкновенную кадку (какъ это указано въ общей статьѣ о птицѣ и дичи въ параграфѣ „Маринованіе"). Когда кадка приготовлена, положить въ нее пшеничныхъ отрубей не менѣе 10 фун., (если меньше, то не закиснутъ, а прогоркнутъ), залить ихъ кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы были покрыты, накрыть кадку крышкой и поставить ее въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока отруби осядутъ на дно, а сокъ поднимется кверху, что можетъ произойти дня черезъ 3 или 4; сцѣдить этотъ сокъ (квасъ), не давая стоять дольше съ отрубями, иначе онъ прогоркнетъ, и употреблять для борща.

Приготовленіе квашеныхъ бураковъ. Взять хорошіе красные бураки (свеклу), очистить ихъ отъ кожи, нарѣзать тонкими ломтиками, залить кипяченой водой въ такомъ количествѣ, чтобы были вполнѣ ею покрыты, закрыть и поставить въ погребѣ на 2 недѣли. Если желаютъ приготовить свекольный квасъ, болѣе скорымъ способомъ, то очищенную сырую свеклу нужно натереть на теркѣ, залить кипяченой водой и поставить въ теплое мѣсто; такой квасъ поспѣваетъ черезъ 3—4 дня.

Мясо. Для борща необходимо брать грудинку, какъ сортъ мяса, наиболѣе отвѣчающій требованіямъ хорошаго борща. Борщъ долженъ быть: 1) наваристъ, 2) жиренъ и 3) содержать хорошую порцію бульоннаго мяса. Грудинка заключаетъ въ себѣ губчатыя кости съ большимъ количествомъ краснаго мозга, дающаго хорошій наваръ. Какъ всякое мясо, предназначенное для варки супа, грудинку слѣдуетъ разрубить на небольшіе

куски; кромѣ того слѣдуетъ соблюдать это правило, въ данномъ случаѣ для того, чтобы кости грудинки были обнажены, черезъ что сокъ ихъ могъ бы перейти въ наваръ.

Свекла. Для малороссійскаго борща нужно пассеровать свеклу на брезѣ или на маслѣ, а не отваривать въ водѣ, такъ какъ въ послѣднемъ случаѣ она теряетъ цвѣтъ и отдаетъ часть своего вкуса водѣ; въ спассерованномъ видѣ она сохраняетъ и цвѣтъ, и вкусъ. Для сохраненія цвѣта, свеклу надо пассеровать въ открытой посудѣ.

Ветчина. Косточку копченой ветчины, прибавляемую къ малороссійскому борщу, необходимо предварительно обланжирить для того, чтобы легче было счистить съ нея покрывающую ее копоть. Ветчину можно разрѣзать на порціонные куски при опусканіи ея въ борщъ, но можно это сдѣлать и передъ самой подачей борща на столъ.

Помидоры. Помидоры составляютъ необходимую принадлежность малороссійскаго борща. Изъ нихъ необходимо предварительно вынуть всѣ зернушки, иначе послѣдніе придадутъ борщу горькій вкусъ. Помидоры слѣдуетъ опускать въ борщъ по крайней мѣрѣ за $1/2$ часа до подачи къ столу, иначе они не успѣютъ развариться и передать своего вкуса.

Бѣлые бобы. Бобы-фасоль слѣдуетъ ставить вариться въ холодной водѣ и какъ только разъ вскипятъ, переставить на медленный огонь, иначе они сморщатся и сдѣлаются твердыми.

Заправка. Для заправки слѣдуетъ мелко изрубить свиной шпекъ ножемъ на доскѣ, затѣмъ, смѣшавъ его въ чашкѣ съ хорошей сметаной, развести немного

борщомъ. Вливъ заправку въ борщъ, слѣдуетъ прокипятить его.

Подкраска. Въ виду того, что свекла варится въ борщѣ долгое время (иначе она не передастъ своего вкуса) и оттого теряетъ свой цвѣтъ, (хотя варится въ открытой посудѣ), передъ подачей къ столу его необходимо подкрасить.

Варить подкраску слѣдуетъ въ эмальированной или какой нибудь другой не луженой посудѣ; отъ луженой посуды наваръ получаетъ синеватый цвѣтъ и кромѣ того измѣняетъ свой вкусъ. Подкраску необходимо процѣдить, чтобы въ борщъ не попала протертая свекла; уксусъ всегда слѣдуетъ прибавлять въ приготовленное кушанье въ кипяченномъ видѣ, иначе, т. е. въ сыромъ видѣ, онъ придаетъ непріятный вкусъ. Въ борщъ уксусъ прибавляется послѣ того, какъ въ немъ сварились уже всѣ продукты; удобнѣе всего вливать уксусъ не въ борщъ, а въ подкраску; тамъ онъ проваривается, а съ борщемъ соединяютъ его передъ самой подачей къ столу. Послѣ добавленія подкраски, борщъ не слѣдуетъ кипятить, такъ какъ снова потеряетъ свой цвѣтъ.

Многіе подкрашиваютъ борщъ сырой натертой свеклой, но этого дѣлать не слѣдуетъ, такъ какъ сырая свекла передаетъ борщу свой особенный вкусъ сырости, который возможно устранить только прокипяченіемъ сока.

Ватрушки. Способъ приготовленія ватрушекъ изъ кислаго и сдобнаго тѣста смотри отдѣлъ „Тѣста № 42“.

Свекольный квасъ. Если свекольный квасъ приготовленъ изъ тертой свеклы, то въ борщъ кладется отдѣльно испеченная и очищенная свекла, нарѣзанная ломтиками и только свекольный процѣженный квасъ, тертая-же свекла не кладется.

№ 21. Обыкновенный борщъ.

Обыкновенный борщъ приготовляется точно также какъ и малороссійскій, но въ него не кладутся: коренья, картофель, бобы и помидоры; кромѣ того, онъ заправляется одной сметаной, безъ свинаго шпека.

№ 22. Польскій борщъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (грудинка).	**Масла** $^1/_2$ столовой ложки.
Копченой грудинки $^1/_4$ ф.	**Сметаны** 1 столовая ложка.
Сосисекъ 1 штука.	**Уксусу** } по вкусу.
Свеклы $^1/_4$ ф.	**Соли** } по вкусу.
Луку $^1/_4$ луковицы.	**Перцу** } по вкусу.
Муки $^1/_2$ столовой ложки.	**Лавров. листу** } по вкусу.
Брезъ.	

Правила приготовленія. Послѣ снятія пѣны съ приготовленнаго бѣлаго бульона, опустить въ него обланжированную копченую грудинку, букетъ и соль. Обмывъ свеклу, но не очищая ее отъ корешковъ и кожицы, залить холодной водой и поставить вариться на сильный огонь, не накрывая однако кастрюлю крышкой; когда свекла станетъ мягкой, очистить ее отъ кожицы и тонко нашинковать. Спассеровавъ на отколерованномъ брезѣ въ открытомъ сосудѣ мелко шинкованный лукъ, прибавить къ нему приготовленную свеклу. Когда она спассеруется, прибавить отдѣльно приготовленную горячую бѣлую пассеровку, смѣшать все и положить по вкусу: уксусу, перцу и лавроваго листу.

Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить его въ кастрюлю съ заправочными продуктами, заправить борщъ сметаной, опустивъ предварительно зажаренныя

на маслѣ сосиски, нарѣзанныя на куски, а также нарѣзанную на куски копченную грудинку, поставить его на плиту и дать нѣсколько разъ вскипѣть.

Къ этому борщу подаются ушки, которые передъ подачей на столъ, опускаются въ борщъ, или же подаются отдѣльно въ глубокомъ блюдѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Печеная свекла. Главныя указанія, данныя для приготовленія малороссійскаго борща, относятся и къ приготовленію польскаго. Слѣдуетъ добавить: свеклу можно не только варить, но и печь, въ такомъ случаѣ, не очищая отъ кожицы, положить ее въ духовую печь, а затѣмъ, когда она испечется, т. е. станетъ мягкой, очистить и дальше поступать, какъ выше указано. Въ печеномъ видѣ свекла лучше сохраняетъ свой натуральный вкусъ.

Капуста. Въ польскій борщъ можно прибавлять свѣжую капусту шинкованную или порѣзанную на куски; для этого ее слѣдуетъ предварительно обланжировать и спассеровать до готовности на отколерованномъ брезѣ, а затѣмъ уже прибавлять къ спассерованной свеклѣ.

Квасъ изъ свекловицы. Въ польскій борщъ можно прибавлять квасъ изъ свекловицы; въ такомъ случаѣ его берутъ столько же, сколько и бульону (по 1 глубокой тарелкѣ того и другого). Прибавляется онъ къ борщу въ то время, когда бульонъ процѣживается въ заправочные продукты. Способъ приготовленія свекольнаго кваса смотри отдѣлъ „Холодныхъ суповъ“ въ объясненіяхъ и примѣчаніяхъ къ польскому хлоднику.

Копченая грудинка. Вмѣсто копченной грудинки можно брать косточку копченой ветчины отъ окорока;

она кладется въ борщъ только для вкуса и къ столу не подается.

Сосиски. Сосиски слѣдуетъ предварительно обжарить; въ такомъ видѣ онѣ придаютъ борщу лучшій вкусъ, чѣмъ отваренныя.

Маіоранъ и сухіе грибы. Любители прибавляютъ въ польскій борщъ еще во время варки для аромата пучекъ сухого маіорана и немного сухихъ грибовъ.

Подкраска. Если готовый борщъ недостаточно красенъ, то передъ подачей къ столу, добавляютъ къ нему подкраску, поступая также, какъ при приготовленіи малороссійскаго борща.

Ушки. Если въ польскій борщъ опущены ушки, то бульонное мясо совсѣмъ не подается къ столу. Способъ приготовленія ушковъ смотр. отдѣлъ „Тѣста“ № 19.

№ 23. Литовскій борщъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ необходимые продукты бѣлаго бульона.

Копченной грудинки $^1/_4$ ф.
Сосисекъ 1 штука.
Зелени сельдерея $^1/_4$ ф.
Щавеля $^1/_8$ ф.
Луку $^1/_4$ луковицы.
Зеленаго луку для букета.

Муки $^1/_2$ столовой ложки.
Масла $^1/_8$ ф.
Яицъ 1 штука.
Желтковъ $^1/_2$ желтка.
Сметаны 1 столовая ложка.

Правила приготовленія. Перебравъ и промывъ молодой, зеленый сельдерей, шинковать его потоньше и спассеровать на маслѣ въ сотейникѣ до полной готовности; затѣмъ прибавить къ нему мелко шинкованнаго луку и спассеровать вторично. За часъ до подачи процѣдить бульонъ въ заправочные продукты, приправить обланжированную копченную свиную грудинку, нарѣзанную на порціонные куски, букетъ зеленаго лука и поставить вариться на легкомъ огнѣ. За $^1/_2$ часа до подачи опустить въ борщъ шинкованный щавель, а передъ самой подачей заправить сметаной, смѣшанной съ желтками яицъ. Послѣ этого борщъ не слѣдуетъ больше кипятить, такъ какъ желтки сварятся въ комки. На гарниръ подаются фаршированныя яйца и жареныя сосиски, нарѣзанныя порціонными кусками.

Всѣ главныя примѣчанія, изложенныя къ способу приготовленія предъидущихъ сортовъ борща, относится и къ приготовленію литовскаго.

Фаршированныя яйца. Способъ приготовленія фаршированныхъ яицъ смотри отдѣлъ „Гарниры“.

№ 24. Разсольникъ.

Мяса: $^1/_2$ ф. (бедро).
Бычачьей или воловьей почки: $^1/_5$ штуки.
Кореньевъ: всѣхъ $^1/_8$ ф.
Картофеля: 2 штуки.
Соленыхъ огурцовъ: 2 шт.

Перловой крупы: (рояль) 1 чайн. ложка.
Муки, **Масла** — для пассеровки.
Сметаны: 1 стол. ложка.
Букетъ.
Пюре-томатъ для цвѣта.

Правила приготовленія. Поставить варить мясо и послѣ снятія пѣны съ бульона, опустить въ него обланжиренныя почки; приготовить слѣдуетъ ихъ такъ: предварительно снять пленку, вымочить въ холодной водѣ, (мѣняя какъ можно чаще воду), затѣмъ обланжирить раза два—три въ кипяткѣ и снова обмыть въ холодной водѣ, затѣмъ въ бульонъ опустить букетъ, обрѣзки кореньевъ, идущихъ на гарниръ, а также кожицу и сердцевину соленыхъ огурцовъ.

Всѣ коренья и картофель, очистивъ отъ кожицы, вынуть на круглую зубчатую выемку въ видѣ звѣздочекъ, или просто отточить отъ руки; затѣмъ, ошпаривъ

ихъ кипяткомъ, слить его, прибавить масла, немного процѣженнаго бульона съ жиромъ и затушить коренья подъ крышкой, на краю плиты или въ духовомъ шкафу. Когда коренья дойдутъ *до половины готовности*, прибавить къ нимъ картофель и затушить все до мягкости.

Перловую крупу (рояль) слѣдуетъ промыть, залить холодной водой настолько, чтобы совершенно покрыла крупу и разварить до мягкости, затѣмъ откинуть на сито и обдать холодной водой.

Соленые огурцы, очистивъ отъ кожицы, нужно порѣзать вдоль на четыре части, вырѣзать у каждой сердцевину, оставивъ только мякоть, которая и пойдетъ на гарниръ. Мякоть эта нарѣзывается косячками, а чтобы потеряла сырой вкусъ, отваривается въ соленомъ кипяткѣ, затѣмъ обдать ее холодной водой.

Оставшійся изъ подъ огурцовъ разсолъ нужно процѣдить черезъ сито, вскипятить и развести имъ горячую бѣлую пассеровку. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить его черезъ сито, влить пассеровку, разведенную огуречнымъ разсоломъ и вскипятить нѣсколько разъ, чтобы загустѣлъ.

Послѣ того положить въ него всѣ приготовленные гарниры, т. е. сваренную перловую крупу, коренья, картофель, мякоть, огурцы, нарѣзанные, поперекъ волоконъ, тонкими ломтиками, почки и пюре-томатовъ, предварительно спассерованное на маслѣ, и прибавить сметану. Затѣмъ поставить разсольникъ на плиту и дать ему еще нѣсколько разъ вскипѣть.

Объясненія и примѣчанія.

Почки. Почки вымачиваются въ водѣ, чтобы удалить присущій имъ специфическій вкусъ отъ скопляющихся въ нихъ мочекислыхъ солей. Обланжириваются почки для удаленія изъ нихъ излишка крови и приданія имъ

бѣлаго цвѣта. Не обланжиренная почка мутитъ бульонъ. Варить почки слѣдуетъ цѣльныя; разрѣзанныя на куски, не проварятся; поэтому ихъ разрѣзаютъ передъ подачей къ столу, когда разсольникъ уже совершенно готовъ.

Коренья, картофель и огурцы. Всѣ обрѣзки отъ кореньевъ опускаются въ бульонъ для приданія ему аромата. Коренья и картофель отвариваются отдѣльно, для сохраненія ихъ вкуса и формы, зернышки и кожица огурцовъ варятся съ бульономъ, для приданія навару огуречнаго вкуса; для той-же цѣли въ разсольникъ прибавляется огуречный разсолъ.

Подача разсольника къ столу. Къ разсольнику, какъ настоящему русскому супу, не подаются пирожки. Если онъ варится безъ почекъ, то подается всегда съ вареньмъ мясомъ; послѣднее, передъ опусканіемъ въ разсольникъ, предварительно обмытое, разрѣзается на порціонные куски и кладется въ супъ одновременно съ прибавленіемъ къ нему сметаны.

№ 24. Разсольникъ съ гусиными потрохами.

Приготовляется точно такимъ же способомъ. Но пропорція мяса измѣняется: вмѣсто $^1/_2$ ф. на персону достаточно $^1/_4$ ф.

Гусиные потроха опаливаются, промываются въ холодной водѣ и разрѣзаются: шейка на четыре части, пупки въ продольномъ направленіи на двѣ, голова остается цѣлой (на 3 персоны достаточно потроховъ одного гуся). Потроха или отвариваются отдѣльно и потомъ бульонъ изъ подъ нихъ соединяется съ мяснымъ бульономъ, или же ихъ кладутъ въ одну кастрюлю съ мясомъ и варятъ одинъ общій бульонъ.

Можно варить разсольникъ изъ однихъ потроховъ безъ мяса, но въ такомъ случаѣ ихъ нужно брать

значительно больше, такъ какъ они даютъ очень слабый наваръ. Когда бульонъ сварится, вынимаютъ потроха, нарѣзаютъ кусочками и кладутъ въ готовый разсольникъ вмѣстѣ съ прочимъ гарниромъ. Во всемъ остальномъ поступаютъ также, какъ при приготовленіи разсольника съ почками.

№ 25. Разсольникъ изъ телячьей грудинки

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса (подбедерекъ) $^1/_4$ ф.
Телячьей грудинки $^1/_4$ ф.
Бѣлыхъ кореньевъ (сельдерея и петрушки) $^1/_8$ ф.
Луку $^1/_5$ луковицы.
Букетъ.

Разсолъ по вкусу.
Бѣлковъ для оттяжки.
Огурцевъ 1—2 штуки.
Соли по вкусу.
Укропу щепотка.

Правила приготовленія. Поставить вариться желтый бульонъ изъ подбедерка. Послѣ снятія пѣны опустить въ него обмытую телячью грудинку, поджаренные на маслѣ или на брезѣ обрѣзки отъ бѣлыхъ кореньевъ: сельдерея и петрушки, поджаренный лукъ, обрѣзки, зернышки и кожицу отъ соленыхъ огурцовъ и букетъ и отставить на край плиты и варить на медленномъ огнѣ. Черезъ 1—1$^1/_2$ часа, когда грудинка сварится, положить ее въ холодную соленую воду на 5—10 мин., затѣмъ вынувъ положить подъ прессъ и дать остыть. Тѣмъ временемъ приготовить гарниры, а именно: отварить до мягкости въ отдѣльномъ процѣженномъ бульонѣ бѣлыя коренья, нарѣзанныя звѣздочками или какими либо другими фигурками, отварить въ соленомъ кипяткѣ мякоть огурцовъ, нарѣзанную косячками (см. разсольникъ) и оттянуть огуречный разсолъ бѣлками (см. отд. бульонъ поправка № 2). Когда все будетъ

приготовлено и бульонъ сварится, то процѣдить сначала черезъ мокрую салфетку оттянутый разсолъ, а затѣмъ черезъ оставшіеся на салфеткѣ бѣлки весь бульонъ, опустить въ него гарниры, телячью грудинку, вынутую изъ подъ пресса и разрѣзанную на порціи, сначала вдоль по костямъ, а потомъ каждую кость на 2—3 части поперекъ и вскипятить разсольникъ на плитѣ нѣсколько разъ. Передъ подачей, посыпать разсольникъ рубленнымъ укропомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Пропорція мяса. Такъ какъ для этого разсольника бульонъ варится съ прибавленіемъ телячьей грудинки, то мясо (говядина) берется въ половинной пропорціи противъ обыкновеннаго количества, для того, чтобы разсольникъ имѣлъ вкусъ телятины.

Телячья грудинка. Телячья грудинка опускается въ бульонъ только послѣ снятія пѣны для того, чтобы сохранила бѣлый цвѣтъ. Для той же цѣли грудинка послѣ варки кладется на нѣсколько минутъ въ холодную соленую воду.

Прессъ. Вареная грудинка кладется подъ прессъ для того, чтобы ее удобнѣе было разрѣзать на порціи.

Обрѣзки отъ кореньевъ. Обрѣзки отъ кореньевъ идущихъ на гарниръ, поджариваются вмѣстѣ съ лукомъ для приданія бульону золотистаго цвѣта, такъ какъ разсольникъ этотъ долженъ подаваться прозрачнымъ.

Обрѣзки отъ соленыхъ огурцевъ. Обрѣзки, т. е. кожица и зернышки варятся въ бульонѣ для приданія ему вкуса огурцовъ.

Огуречный разсолъ. Въ виду того, что разсольникъ этотъ подается прозрачнымъ, разсолъ необходимо оттягивать.

Процѣживаніе. Сначала нужно процѣживать оттяну-

тый разсолъ, а потомъ бульонъ, для того, чтобы послѣднiй прошелъ черезъ оставшiяся на салфеткѣ бѣлки и получилъ еще большую прозрачность.

Гарниры. Варка гарнировъ (см. пред. статью).

№ 26. Заправочный разсольникъ.

Этотъ разсольникъ можно заправить горячей пассеровкой и сметаной, какъ предыдущiй разсольникъ, тогда, конечно, разсолъ не надо оттягивать и варить можно на бѣломъ бульонѣ.

Оттяжка производится слѣдующимъ образомъ: пока варится бульонъ, яичный бѣлокъ разбавленный нѣсколько холодной водой, вливается въ огуречный разсолъ и послѣднiй ставится на край плиты. Когда разсолъ совершенно очистится, т. е. станетъ прозрачнымъ, процѣживается черезъ мокрую салфетку, а затѣмъ черезъ эту-же салфетку процѣживается весь бульонъ.

Послѣ этого въ разсольникъ опускаются всѣ гарниры, т. е. нарѣзанная по костямъ на порцiонные куски грудинка, отварные косячки огурцовъ, коренья, отточенные звѣздочкой и зеленый укропъ. Затѣмъ разсольникъ ставится на плиту, гдѣ долженъ еще разъ прокипѣть.

№ 27. Похлебка.

Необходимые продукты и ихъ пропорцiя на *одну* персону.

Курицы $^1/_3$	**Манной или Перловой крупы** по 1 чайнойложк.
Мяса или телячьей голяшки $^1/_4$ ф.	**Муки** по $^1/_2$ столовой ложки.
Кореньевъ: сельдерея порей и петрушки $^1/_8$ ф.	**Масла** по $^1/_2$ столовой ложки.
Картофеля 2 штуки.	**Сметаны** 1 столов. ложка.
Букетъ.	**Соли** по вкусу.

Правила приготовленiя. Курица опаливается, потрошится, заправляется, (зашивается нитками), заливается холодной водой и ставится вариться вмѣстѣ съ мясомъ, или телячьей голяшкой. Послѣ снятiя пѣны, прибавляется букетъ, соль и тонко шинкованныя коренья. Когда курица сварится, часа черезъ $1^1/_2$—2, ее вынимаютъ изъ бульона, опускаютъ минутъ на 15 въ холодную соленую воду, и разрубаютъ на порцiи, по числу обѣдающихъ.

Готовый бульонъ процѣживается, заправляется пассеровкой, сметаной и ставится на плиту вскипѣть. Передъ подачей на столъ, въ похлебку опускается: предварительно затушенный до мягкости въ собственномъ соку и отточенный чеснокомъ картофель, перловая или манная крупа, нарѣзанная курица и сметана. Послѣ этого похлебкѣ даютъ еще разъ вскипѣть. Перловая крупа приготовляется какъ для разсольника съ почками, манная крупа не отваривается, а только обланжировывается въ кипяткѣ и потомъ споласкивается холодной водой.

№ 28. Русскiй супъ.

Поставить вариться желтый бульонъ и приготовить на гарниръ всѣ тѣ коренья, а также картофель и перловую крупу (рояль), какъ для разсольника съ почками. Передъ подачей къ столу, процѣдить, положить въ бульонъ всѣ приготовленные гарниры, а также рубленную зеленую петрушку, поставить супъ на плиту и дать ему нѣсколько разъ вскипѣть. Оставшееся въ кастрюлѣ мясо обмыть и подать къ столу или отдѣльно на блюдѣ, или разрѣзаннымъ на порцiи въ самомъ супѣ.

№ 29. Лапша.

Приготовить лапшу (см. отдѣлъ „Тѣста" № 20). Лапша отваривается отдѣльно въ кипяткѣ или бульонѣ,

затѣмъ вынимается и опускается въ готовый процѣженный бѣлый бульонъ, послѣ чего послѣднему даютъ еще разъ вскипѣть.

Примѣчанія. Готовую лапшу передъ опусканіемъ въ бульонъ не слѣдуетъ обливать холодной водой, какъ это принято, такъ какъ отъ этого она становится клейкой и теряетъ свой вкусъ.

Всѣ подобные супы приготовляются точно такимъ же способомъ. Супы: съ вермишелью, макаронами, рисомъ и т. п.

№ 30. Борщокъ.

Всѣ необходимыя продукты для мяснаго консоме и кромѣ того:

Свеклы $1/4$ ф.	**Уксусу**	по вкусу.
Масла для жаренія свеклы.	**Соли**	по вкусу.
Мадеры 1 стаканъ.	**Каенскаго перцу**	по вкусу.
	Бѣлковъ $1/2$ штуки.	

Правила приготовленія. Поставить варить бульонъ, оставивъ $1/4$ всего количества мяса на оттяжку, очистить сырую свеклу и коренья отъ кожицы, тонко ее нашинковать и спассеровать на отколерованномъ маслѣ (сначала одну свеклу, а когда дойдетъ до половины готовности, то прибавить и коренья). Затѣмъ откинуть спассерованные продукты на сито и остудить ихъ.

Изъ оставленнаго сыраго мяса приготовить оттяжку какъ для консоме и опустить въ нее спассерованныя свеклу и коренья. Согрѣвъ все это небольшимъ количествомъ бульона, влить оттяжку въ кастрюлю съ бульономъ, быстро размѣшать послѣдній, затѣмъ поставить вариться на медленномъ огнѣ, не закрывая кастрюлю крышкой. Черезъ 1 ч. или $1^1/_4$, когда борщокъ совершенно очистится и получитъ надлежащій

видъ, процѣдить его черезъ мокрую салфетку. Послѣ процѣживанія, прибавить мадеру, подкраску (приготовленную какъ для малороссійскаго борща) и вскипятить на плитѣ. Передъ подачей къ столу, положить по вкусу каенскаго перцу.

Борщокъ подается или съ порціонной фаршированной кнелью изъ курицы, или съ маленькими полусдобными пирожками, сырными кексами или дьяблями.

Объясненія и примѣчанія.

Оттяжка. Борщокъ варится съ оттяжкой, такъ какъ принадлежитъ къ числу прозрачныхъ суповъ. Оттяжку можно приготовить и изъ костей курицы; въ такомъ случаѣ онъ пріобрѣтаетъ болѣе нѣжный вкусъ. Изъ филе курицы можно приготовить кнель.

Свекла. Для того, чтобы борщокъ получилъ натуральный вкусъ свеклы, послѣднюю слѣдуетъ класть въ оттяжку и вмѣстѣ съ нею варить въ бульонѣ. Въ оттяжку кладется спассерованная свекла, иначе борщокъ получитъ вкусъ сырости; причемъ, горячую свеклу въ нее класть не слѣдуетъ, такъ какъ мясо сразу заварится, не очистивъ супа и не дастъ ему нужной крѣпости. Также не слѣдуетъ класть въ оттяжку свеклу съ большимъ количествомъ масла, въ которомъ она пассеровалась, иначе борщокъ не будетъ прозраченъ; въ виду этого-то и нужно, чтобы свекла, передъ опусканіемъ въ оттяжку, была откинута на сито, черезъ которое и стечетъ съ нея масло или жиръ. Поставленный на оттяжку борщокъ долженъ вариться не менѣе часа, чтобы оттяжка совершенно выварилась и отдала свой вкусъ.

Подкраска. Такъ какъ отъ продолжительнаго кипѣнія со свеклой, борщокъ становится не краснымъ, а желтоватымъ, то для приданія ему темно-краснаго цвѣта,

необходимо его подкрашивать свекольнымъ отваромъ, приготовленнымъ по указаніямъ, изложеннымъ въ объясненіи о приготовленіи малороссійскаго борща.

Полусдобные пирожки, дьябли, сырные кексы. Способъ приготовленія см.: отдѣлъ „Тѣста" №№ 8,41.

Кнель. Если въ борщокъ кладется фаршированная кнель, то фаршъ приготовляется изъ рубленной печеной свеклы, заправленной по вкусу масломъ, солью и зеленью петрушки.

Способъ приготовленія кнели см.: отдѣлъ «Фаршей» № 94.

V.

РЫБНЫЕ СУПЫ.

Основой всѣхъ рыбныхъ суповъ служитъ наваръ изъ рыбы, т. е. уха. Но уха можетъ подаваться и самостоятельнымъ супомъ.

Какъ самостоятельный супъ, она варится прозрачной и потому приготовляется съ оттяжкой. Если-же она служитъ основой для другихъ суповъ, въ особенности заправочныхъ, то оттяжки не нужно. Для ухи, какъ самостоятельнаго блюда, берется нѣсколько сортовъ рыбы; для заправочныхъ суповъ, въ которыхъ долженъ преобладать вкусъ того или другого продукта (раковъ, овощей и т. д.), уха варится изъ одного сорта рыбы. Если филе отъ рыбы предназначено на гарниръ, то уха варится только изъ костей, кожи и головъ рыбы.

Разновидности ухи:

1. Рыбное консоме.
2. Рыбный ланспикъ.

№ 31. Уха.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Сига, **Налима** } по $^1/_4$ ф.	**Соли**, **Перцу**, **Лавроваго листу** } по вкусу.
Окуней порціонныхъ 1 шт.	**Паюсной икры**, **Бѣлковъ** } для оттяжки.
Ершей 4—5 шт.	**Укропу** щепотка.
Воды какъ для бульона.	**Лимону** 1 ломтикъ.
Бѣлыхъ кореньевъ $^1/_{16}$ ф.	
Луку $^1/_4$ луковицы.	
Букетъ.	

Правила приготовленія. Рыбу слѣдуетъ очистить, т. е. снять филе, какъ съ крупной, такъ и съ мелкой, сначала съ костей, а потомъ съ кожи (способъ чистки рыбы см. отд. „Рыбы"). Головы, кости и кожу тщательно промывъ, сложить въ кастрюлю, залить холодной водой въ такомъ количествѣ какъ для бульона, положить туда-же очищенные коренья, букетъ, поджаренный лукъ, соль, перецъ и лавровый листъ по вкусу и поставить вариться, какъ бульонъ. Когда появится пѣна, тщательно снять ее и продолжать варить на медленномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока получитъ крѣпкій вкусъ. Тогда процѣдить черезъ сито, снова поставить на плиту, дать закипѣть и опускать въ уху поочередно рыбные филе, нарѣзанные на порціонные куски. Сварившуюся рыбу нужно вынуть изъ ухи шумовкой и переложить въ холодную соленую воду. Затѣмъ приступить къ приготовленію оттяжки. Для этого нужно тщательно растолочь паюсную икру въ ступкѣ, прибавить къ ней бѣлковъ, небольшое количество холодной воды и все это размѣшать. Затѣмъ согрѣвъ оттяжку небольшимъ количествомъ ухи, закрутить находящуюся въ кастрюлѣ уху лопаточкой въ одну сторону, чтобы уха кружилась

и быстро влить въ нее оттяжку. Выжавъ потомъ въ уху лимоннаго сока, отставить ее на край плиты, закрыть крышкой и продержать такъ минутъ 10, пока уха совершенно не очистится и не сдѣлается прозрачной; тогда процѣдить ее черезъ мокрую салфетку, натянутую на табуретъ, и вскипятить еще разъ. Посыпавъ уху рубленной зеленью укропа, вылить ее въ миску на, предварительно сложенную въ нее, сваренную рыбу. Къ ухѣ подаются или отдѣльно кусочки лимона или ихъ опускаютъ въ миску.

Изъ пирожковъ принято подавать растегаи или московскую кулебяку.

Объясненія и примѣчанія.

Для того, чтобы получилась хорошая крѣпкая уха, необходимо брать нѣсколько сортовъ рыбы и при томъ такихъ, которыя имѣли бы нужныя качества, какъ-то: клейкость, нѣжность и сладость. Ерши и окуни придаютъ ухѣ клейкость, сигъ и налимъ нѣжность и сладость.

Рыбу предпочтительнѣе брать живую, такъ какъ отъ сонной уха получается болѣе мутная.

Подробности смотр. отдѣлъ „Рыба".

Домашній способъ приготовленія ухи.

Такъ называемый, домашній способъ приготовленія ухи, состоитъ въ томъ, что рыбу варятъ, не снимая съ нея филе, вмѣстѣ съ костями и кожей въ соленомъ кипяткѣ, пока она не станетъ мягкой, или же ее прямо опускаютъ въ холодную воду и варятъ какъ бульонъ. Какъ тотъ, такъ и другой способъ нельзя назвать удачными: въ первомъ случаѣ получается плохая уха, такъ какъ рыба, подобно мясу, свертывается въ горячей водѣ и не можетъ передавать вкуса и навара кипятку,

въ которомъ варится, во второмъ случаѣ получается наваристая уха, но рыба разваривается и превращается въ кашу. При приготовленіи ухи указаннымъ нами способомъ и при условіи, чтобы кости, кожа и головы рыбы вываривались продолжительное время, получается: крѣпкій наваръ, рыба сохраняетъ свой вкусъ и кромѣ того филе будетъ имѣть красивый видъ (филе, снятыя съ свѣже убитой рыбы, при опусканіи въ горячую уху, принимаютъ красивую форму, въ видѣ завитка).

Налимъ. При чисткѣ налима, кожу приходится сдирать руками, что не особенно удобно въ виду того, что онъ очень скользкій; поэтому необходимо брать предварительно въ руки немного соли, чтобы пальцы не такъ скользили. О головѣ налима нужно замѣтить, что она не опускается въ уху, такъ какъ считается вредной.

Коренья, пряности и лукъ. Въ уху кладутся только одни бѣлые коренья, такъ какъ они болѣе ароматичны, нежели красные, т. е. рѣпа и морковь и кромѣ того послѣдніе прибавляли бы ухѣ сладость, которая излишня, въ виду того, что она получается уже отъ рыбы. Какъ коренья, такъ и пряности опускаются въ холодную еще воду, чтобы уха все время варилась съ ними и приняла должную ароматичность. Лукъ кладется въ уху всегда поджареннымъ, она отъ него получаетъ золотистый цвѣтъ.

Варка филе рыбы. Снятые, съ костей рыбы, филе должны быть сложены въ каменную посуду, которую держатъ на льду. Передъ варкой филе, необходимо процѣдить уху черезъ сито, иначе кости могутъ смѣшаться съ филе или пристать къ нимъ. Каждый сортъ рыбы нужно опускать въ уху отдѣльно, такъ какъ одинъ сортъ рыбы варится быстрѣе, другой медленнѣе. Напримѣръ; если опустить одновременно сига и на-

лима, то въ то время какъ сигъ уже сварится, налимъ будетъ еще сырымъ. Поэтому лучше всего варить рыбу по сортамъ, по очередно, т. е. сварить одинъ сортъ рыбы и вынуть его, затѣмъ положить въ наваръ другой и т. д. При варкѣ филе нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы уха не сильно кипѣла, иначе филе разварятся.

Сваренныя филе опускаются въ соленую холодную воду, чтобы не усыхали.

Оттяжка. Наилучшей оттяжкой для ухи считается оттяжка изъ паюсной икры; дѣлая уху свѣтлой, она въ тоже время придаетъ ей особенно хорошій вкусъ. Оттяжку нельзя приготовить изъ меньшаго количества икры какъ $^1/_8$ фунтя. Этого количества достаточно для ухи, приготовляемой на пять персонъ. Толочь икру слѣдуетъ очень тщательно, т. е. нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы всѣ зернышки были разбиты; только въ такомъ случаѣ икра оттянетъ уху и придастъ ей вкусъ. Оттяжку изъ икры, какъ и мясную оттяжку, слѣдуетъ предварительно согрѣть. Уха оттягивается гораздо быстрѣе, чѣмъ мясное консоме; это объясняется тѣмъ, что икра очень легко и быстро провариваeтся.

За неимѣніемъ икры, уху можно сдѣлать свѣтлой при помощи однихъ бѣлковъ, но извѣстно, что бѣлки, оттягивая, нѣсколько уменьшаютъ вкусъ навара.

Способъ приготовленія растегаевъ и московской кулебяки смотр. отдѣлъ „Тѣста“ № 33, 38.

№ 32. Консоме изъ рыбы.

Рыбное консоме такой же наваръ изъ рыбы, какъ и уха, но двойной крѣпости. Хотя въ способѣ приготовленія консоме замѣтна разница, но всѣ существенныя подробности приготовленія ухи относятся также и къ консоме. Главное различіе состоитъ въ способѣ приготовленія оттяжки.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону:

Ершей 10 шт.	**Букетъ.**
Окуней $^1/_4$ ф.	**Соли** } по вкусу.
Сига } по $^3/_8$ ф.	**Гвоздики** } по вкусу.
Налимовъ } по $^3/_8$ ф.	**Лавроваго листу** } по вкусу.
Воды, какъ для бульона.	**Бѣлаго вина** $^1/_2$ стакана.
Бѣлыхъ кореньевъ $^1/_8$ ф.	**Бѣлковъ** для оттяжки.
Луку $^1/_4$ луковицы.	**Сливочнаго масла** $^1/_2$ столовой ложки.
Луку-шарлотъ 3 шт.	

Правила приготовленія. Распустивъ въ глубокомъ сотейникѣ сливочное масло, поджарить въ немъ до золотистаго колера вмѣстѣ съ пряностями нарѣзанные ломтиками коренья, оба сорта лука и букетъ. Затѣмъ положить въ тотъ-же сотейникъ кожу, кости и головы рыбы. Заливъ все это бѣлымъ виномъ и холодной водой, поставить варить какъ уху; снять пѣну и держать на медленномъ огнѣ, пока наваръ получитъ крѣпкій вкусъ; затѣмъ процѣдить консоме черезъ сито и отварить въ немъ поочередно половину рыбныхъ филе, какъ для ухи. Изъ другой половины приготовить оттяжку съ бѣлками, совершенно какъ и мясную, согрѣть ее горячимъ консоме и оттянуть все приготовленное консоме, какъ оттягивается бульонъ. Процѣдивъ оттянутое консоме черезъ мокрую салфетку, прокипятить его одинъ разъ и залить имъ отваренныя рыбные филе въ мискѣ.

Къ консоме подаются или растегаи, или московская кулебяка, способъ приготовленія которыхъ смотри отдѣлъ „Тѣста“.

№ 33. Ланспикъ изъ рыбы.

Для ланспика приготовляется уха изъ однихъ ершей, при чемъ на каждую бутылку воды берется отъ 10 до 50 штукъ.

Очистивъ ерши отъ внутренностей, поставить ихъ вариться и когда уха получитъ крѣпкій вкусъ, процѣдить и положить въ нее отмоченный въ холодной водѣ желатинъ, уксусъ по вкусу и затѣмъ поставить на оттяжку. Можно ланспикъ очищать и одними бѣлками, но лучше приготовить оттяжку изъ паюсной икры, какъ для ухи. Дальше поступать какъ и съ мяснымъ ланспикомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ подробности приготовленія мяснаго ланспика относятся и къ приготовленію рыбнаго.

Ерши. Для приготовленія рыбнаго ланспика всегда берутся ерши, какъ сортъ рыбы, заключающій въ себѣ наибольшую клейкость.

Желатинъ. Когда ланспикъ приготовляется изъ 10 штукъ ершей на бутылку, то къ нему слѣдуетъ прибавить отъ 15 до 20 листовъ желатина; сваренный же изъ 50 штукъ ершей, онъ застынетъ и безъ прибавленія желатина и будетъ, конечно, гораздо вкуснѣе.

Постный ланспикъ. Если нуженъ постный ланспикъ, то вмѣсто желатина, берется осетровый клей, который предварительно заливается холодной водой (на $1/4$ ф. клею 5 стакановъ воды) и кипятится на краю плиты, пока не будетъ прозрачнымъ. Тогда клей прибавляется въ сваренный для ланспика, рыбный бульонъ, въ такомъ количествѣ, чтобы ланспикъ получилъ надлежащую клейкость, а затѣмъ, если онъ не будетъ достаточно прозраченъ, оттянуть еще паюсной икрой какъ указано въ статьѣ “уха“, но только безъ бѣлковъ съ одной холодной водой.

№ 34. Заправочные супы.

Рыбный разсольникъ. (Новотроицкій).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Судака, **Свѣжей осетрины**, **Соленой тешки осетрины** — по $1/8$ ф. каждаго сорта.
Ершей 5 ш.
Маринада (оливки, капорцы, корнишоны) 2 чайныхъ ложки.
Раковъ 3 ш.
Бѣлыхъ кореньевъ $1/8$ ф.
Луку $1/4$ луковицы.

Соленыхъ огурцовъ 2 ш.
Букетъ зелени.
Укропу щепотку.
Масла, **Муки** — для пассеровки.
Огуречн. разсола, **Соли** — по вкусу.
Томата-консервовъ или **Раковаго масла** — для цвѣта.

Правила приготовленія. Очистивъ свѣжую рыбу какъ для ухи, залить кожу, кости и головы рыбы холодной водой и положить туда же: обрѣзки кореньевъ, зернышки и кожу соленыхъ огурцовъ, букетъ, соль и влить по вкусу огуречнаго разсола. Затѣмъ поставить варить какъ уху. Когда бульонъ сварится, т. е. наваръ получитъ хорошій вкусъ, то процѣдить его черезъ сито и отварить по очередно всѣ филе свѣжей рыбы, нарѣзанные на порціонные куски. Сваренную рыбу переложить въ холодную соленую воду. Затѣмъ заправить уху горячей пассеровкой, вскипятить нѣсколько разъ, тщательно снимая накипь, и опустивъ въ нее на гарниръ: кусочки свѣжей отваренной рыбы, соленую рыбу, предварительно отваренную отдѣльно въ кипяткѣ, бѣлые коренья, огурцы, приготовленные отдѣльно, какъ для скоромнаго разсольника и раковыя шейки, приготовленныя какъ для раковаго супа-пюре, а также маринады, спассерованные на маслѣ. Подкрасивъ разсоль-

никъ раковымъ масломъ, или пюре-томатовъ, спассерованныхъ на маслѣ, дать ему еще одинъ разъ провариться и передъ самой подачей на столъ положить въ него укропу, нарѣзаннаго лапочками.

Объясненія и примѣчанія.

Рыба. Для разсольника берется свѣжая и соленая рыба. Изъ свѣжей предпочитается: сиги, осетрина, судаки, ерши и др., изъ соленой: — тешка севрюги и бѣлорыбицы, или соленая осетрина и бѣлуга. Разсольникъ варится преимущественно изъ двухъ, трехъ сортовъ свѣжей рыбы и одного сорта соленой. Послѣднюю прибавляютъ для остроты вкуса, иначе выходилъ бы слишкомъ прѣснымъ.

Соленую рыбу слѣдуетъ отваривать всегда отдѣльно въ кипяткѣ и получаемый наваръ выбрасывать, такъ какъ при солкѣ рыбы употребляется салициловая кислота и другія не безвредныя вещества.

Приданіе остроты. Если въ готовомъ разсольникѣ окажется мало остроты, то можно къ нему прибавить немного вывареннаго огуречнаго разсолу; ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ прибавлять уксуса, такъ какъ отъ него рыба становится жесткой и разсольникъ получаетъ терпкій вкусъ.

Раковое масло. Способъ приготовленія раковаго масла см. отдѣлъ „Соусовъ" № 16.

№ 35. Селянка сборная.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Сига, **Судака**, **Соленой осетрины** — по $^1/_8$ ф. каждаго сорта.
Ершей 5 ш.
Раковыхъ шеекъ 3 ш.
Бѣлыхъ кореньевъ $^1/_{16}$ ф.
Луку $^1/_4$ луковицы.

Букетъ.
Зелень петрушки щепотку
Муки, **Масла** — для пассеровки.
Оливокъ, **Корнишоновъ** — по 1 чайной ложкѣ.
Маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ 2 штуки.
Лимоннаго соку, **Соли** — по вкусу.
Пюре-томатовъ 1 чайная ложка.

Правила приготовленія. Сборная селянка приготовляется обязательно изъ свѣжей и соленой рыбы. Свѣжая рыба чистится, какъ для разсольника, съ нея снимаютъ филе, а изъ костей, кожи и головъ варится уха; соленая-же рыба отваривается отдѣльно. Рыбный наваръ процѣживается, заправляется горячей пассеровкой, и, затѣмъ къ нему прибавляются: припущенные на маслѣ маринады, т. е. грибы, капорцы, оливки и корнишоны. Потомъ селянку ставятъ на плиту. За 15 минутъ до подачи на столъ, въ кипящую селянку опускается филе свѣжей рыбы, разрѣзанные на порціонные куски, которые уже въ селянкѣ довариваются до готовности.

Передъ самой подачей къ столу, въ селянку опускаютъ: отваренную соленую рыбу, вареныя раковыя шейки, лимоннаго сока по вкусу и, кромѣ того, для цвѣта: спассерованное пюре-томатовъ, затѣмъ бросаютъ щепотку рубленной зелени-петрушки.

№ 36. Рахмановскія щи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону:

Свѣжей осетрины $^1/_8$ ф.
Ершей 5 шт.
Бѣлыхъ кореньевъ $^1/_{16}$ ф.
Луку $^1/_4$ луковицы.
Сметаны 1 ст. ложка.
Букетъ.
Шпинату $^1/_4$ ф.
Щавелю $^1/_8$ ф.
Муки, **Масла** — для пассеровки.
Соли, **Перцу**, **Лавроваго листу** — по вкусу.

Правила приготовленія. Поставить варить бульонъ изъ ершей и прибавить къ нему: бѣлые коренья, соль, букетъ и пряности. Осетрину предварительно ошпарить кипяткомъ, затѣмъ снять съ нея кожу и отварить въ бульонѣ изъ ершей. Зелень, т. е. шпинатъ и щавель, приготовить какъ для зеленыхъ щей, заправивъ пассеровкой и сметаной. Вынувъ затѣмъ сварившуюся осетрину, снять ее съ хрящей, остудить, нарѣзать на порціонные куски, и, передъ самой подачей къ столу, опустить въ готовыя щи.

Къ рахмановскимъ щамъ подаются фаршированныя яйца или опускаются прямо въ щи пашоты (яйца въ мѣшечекъ).

Объясненія и примѣчанія.

Осетрина. Осетрина ошпаривается передъ варкой кипяткомъ для того, чтобы удобнѣе было снять съ нея кожу. Кожу эту не слѣдуетъ варить въ бульонѣ, такъ какъ она придаетъ навару непріятный вкусъ. Передъ разрѣзкой осетрины, ее слѣдуетъ остудить, иначе она плохо рѣжется и разваливается.

Наваръ, получаемый отъ одной осетрины, очень слабъ, поэтому нельзя варить рахмановскихъ щей иначе, какъ на бульонѣ изъ ершей.

№ 37. Московскій раковый супъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Ершей 5—6 шт.	**Вязиги** 1 ст. ложка (см. отд. „Фарши").
Раковъ 8 шт.	**Кнель рыбная** 2 шт.
Бѣлыхъ кореньевъ 1/16 ф.	**Соли** } по вкусу.
Луку 1/5 луковицы.	**Перцу** } по вкусу.
Букетъ.	**Лавроваго листу** } по вкусу.
Укропу щепотка.	

Правила приготовленія. Приготовивъ уху изъ ершей, процѣдить ее черезъ сито; отварить раки въ соленомъ кипяткѣ съ зеленью укропа, пряностями (перецъ, лавровый листъ, букетъ), и, затѣмъ очистить ихъ, отдѣливъ шейки и часть спинокъ (каркасовъ), на гарниръ, изъ остальныхъ скорлупокъ приготовить раковое масло (см. отд. Соусы № 16). Оставшіяся послѣ приготовленія масла толченыя скорлупки опустить въ рыбный бульонъ и прокипятить нѣсколько разъ. Затѣмъ, процѣдить наваръ черезъ сито, заправить его раковымъ масломъ и опустить гарниры, какъ то: подкрашенную раковымъ масломъ кнель изъ судака, раковыя спинки, фаршированныя какъ для супа-пюре, нарѣзанную маленькими кусочками вязигу, раковыя шейки и нарѣзанный лапочками укропъ.

Къ раковому супу подаются растегаи.

Объясненія и примѣчанія.

Раковый супъ на мясномъ бульонѣ. Московскій раковый супъ приготовляется на мясномъ бульонѣ точно также, какъ и на рыбномъ. Надо замѣтить, что какъ въ томъ случаѣ, когда онъ варится на рыбномъ, такъ когда варится и на мясномъ, бульоны не должны быть крѣпкими, для того, чтобы преобладающій вкусъ супа былъ раковый.

Раки. Чѣмъ больше варится раковъ для супа, тѣмъ послѣдній будетъ вкуснѣе. Съ тою-же цѣлью слѣдуетъ прибавлять въ супъ истолченныя скорлупки раковъ, послѣ приготовленія раковаго масла.

Ерши. Если ерши попадутся очень крупные, то можно съ нихъ снять филе, отварить ихъ въ рыбномъ бульонѣ, какъ филе для ухи, и прибавить къ гарнирамъ; уху же варить въ такомъ случаѣ изъ однихъ костей и головъ.

Раковое масло. Послѣ того какъ супъ заправленъ раковымъ масломъ, его не слѣдуетъ кипятить, иначе масло свернется.

Кнель и фаршъ. Способъ приготовленія кнели и фарша для фаршированія раковыхъ спинокъ, смотр. отдѣлъ ,,Гарниры" № 94.

Буйабезъ по Марсельски.

Буйабезъ, національное французское блюдо, при томъ преимущественно юга Франціи. Похоже нѣсколько на нашу жидкую селянку. Во Франціи оно готовится изъ разныхъ морскихъ рыбъ и морскаго рака. У насъ его готовятъ изъ различныхъ сортовъ рыбъ, какъ то: бѣлорыбицы, стерляди, и другой крупной рыбы; необходимая принадлежность буйабеза, кромѣ одной какой нибудь болѣе крупной рыбы: ерши и раки.

Необходимые продукты и ихъ процорція на *одну* персону.

Рыбы $^1/_2$ ф.
Ершей 2—3 штуки.
Раковъ 2 штуки.
Сельдерея $^1/_{16}$ ф.
Луку $^1/_5$ луковицы.
Помидоровъ $^1/_2$ штуки.
Зелень петрушки щепотку.
Масла 1 чайная ложка.
Прованскаго масла 1 столовая ложка.
Бѣлаго вина $^1/_4$ стакана.
Рыбнаго бульона для заливки рыбы.
Пюре-томатовъ 1 чайная ложка.
Настойки сухаго шафрана — нѣсколько капель.
Соли, **Перцу**, **Каенскаго перцу** — по вкусу.

Правила приготовленія. Распустивъ въ кастрюлѣ масло, затушить въ немъ подъ крышкой мелко шинкованный лукъ и сельдерей съ небольшимъ количествомъ воды. Затѣмъ переложить это въ широкую кастрюлю

или глубокій сотейникъ и прибавить: рубленую зелень петрушки, очищенные отъ зеренъ и кожицы помидоры, прованское масло, и, разведенную въ кипяткѣ, настойку сухаго шафрана.

Очищенные, выпотрошенные черезъ брюшко цѣлые ерши и разрѣзанную на порціонные куски вмѣстѣ съ костями крупную рыбу, сырые раки, у которыхъ нужно выдернуть средній плавникъ въ хвостѣ, съ черной жилкой и разрубить пополамъ, чтобы дали изъ себя сокъ,— сложить въ чашку и за часъ до приготовленія, посолить и посыпать простымъ и каенскимъ перцемъ. За $^1/_2$ ч. до подачи къ столу, переложить всю заготовленную рыбу и раки въ кастрюлю съ тушеными продуктами и залить бѣлымъ виномъ и холоднымъ рыбнымъ бульономъ, приготовленнымъ отдѣльно въ такомъ количествѣ, чтобы рыба была покрыта имъ. Накрыть крышкой и поставить кипѣть пока рыба станетъ мягкою. Передъ самой подачей на столъ, можно положить немного растертаго чесноку. Буйабезъ подается въ той посудѣ, въ которой приготовлялся.

Къ нему подаются крутоны, смазанные анчоусовымъ масломъ.

Другой способъ приготовленія. Снявъ филе у всѣхъ сортовъ рыбы съ костей, посолить ихъ, посыпать перцемъ и вмѣстѣ съ раками, какъ указано выше, поставить на ледъ, а изъ костей и головъ рыбъ сварить рыбный бульонъ (см. „Уха"), затушить какъ указано выше лукъ и бѣлые коренья, налить праванское масло, процѣдить въ нихъ приготовленный бульонъ, поставить кастрюлю на сильный огонь и, когда закипитъ ключемъ, опустить туда филе рыбы и раки, и сварить до готовности. Слѣдуетъ кипятить очень быстро для того, чтобы прованское масло не всплыло на поверхность, а соединилось съ бульономъ въ одну массу. На медленномъ огнѣ про-

ванское масло, какъ вещество болѣе легкое чѣмъ бульонъ, всплыло-бы на поверхность.

Примѣчаніе о постныхъ рыбныхъ супахъ. Всѣ перечисленные въ этомъ отдѣлѣ супы можно приготовить постными, для чего, конечно, нужно брать какое-либо растительное масло: горчичное, подсолнечное, орѣховое и не заправлять сметаной, какъ это дѣлается для нѣкоторыхъ скоромныхъ рыбныхъ суповъ.

VI.

ПОСТНЫЕ СУПЫ.

№ 38. Постный борщъ съ грибами.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Сухихъ бѣлыхъ грибовъ 3 шт.	Муки для пассеровки.	
Свеклы $1/4$ ф.	Уксусу	по вкусу.
Капусты $1/8$ ф.	Соли	
Бѣлыхъ кореньевъ $1/16$ ф.	Перцу	
Луку $1/4$ луковицы.	Лавроваго листу	
Подсолнечнаго масла $1/10$ ф.		

Правила приготовленія. Ошпаривъ бѣлые грибы кипяткомъ, оставить ихъ въ кастрюлѣ, покрывъ крышкой минутъ на 15—20; затѣмъ слить кипятокъ и промыть грибы въ холодной водѣ, перемѣняя послѣднюю раза три. Тщательно промытые грибы сложить снова въ кастрюлю, залить холодной водой въ такомъ же количествѣ, какъ заливается мясо для бульона, прибавить мелко нашинкованныхъ бѣлыхъ кореньевъ, луку и соли и поставить все это вариться въ закрытой кастрюлѣ, пока грибы не станутъ мягкими. Въ то время пока варятся грибы, приготовить печеную свеклу и

капусту, какъ для малороссійскаго борща, съ той разницей, что пассеровать эти продукты слѣдуетъ въ постномъ маслѣ, и, когда капуста дойдетъ до половины готовности, подливъ еще немного постнаго масла и положивъ муки, спассеровать вторично. Прибавивъ къ этимъ заправленнымъ продуктамъ перцу и лавроваго листу, процѣдить въ нихъ грибной бульонъ. Оставшіеся въ кастрюлѣ бѣлые грибы слѣдуетъ потоньше нашинковать и, опустивъ ихъ въ борщъ, поставить его вариться примѣрно на одинъ часъ для того, чтобы свекла и капуста успѣли передать свой вкусъ борщу.

Передъ подачей, борщъ слѣдуетъ подкрасить, какъ малороссійскій, свекольной подкраской и дать ему еще разъ вскипѣть.

Объясненія и примѣчанія.

Сухіе бѣлые грибы. При покупкѣ грибовъ слѣдуетъ брать высшій сортъ, хотя онъ и дороже, но въ сущности гораздо выгоднѣе, такъ какъ на одно и тоже количество супа грибовъ высшаго сорта идетъ вдвое меньше, чѣмъ грибовъ низшихъ сортовъ. У грибовъ высшаго сорта шляпки снаружи зеленоватыя, низъ-же и разрѣзъ бѣлые, корешки короткіе и веревка, на которой нанизаны грибы, тонкая, при чемъ грибы совершенно сухіе. Низшіе сорта имѣютъ шляпки черныя, корешки длинные и веревку толстую, поэтому вѣсъ ихъ увеличивается, негодными для дѣла, веревкой и корешками.

Передъ варкой грибы слѣдуетъ ошпаривать кипяткомъ для того, чтобы удалить съ нихъ пыль и песокъ, которые холодной водой нельзя отмыть; плохо промытые грибы такъ и остаются съ пескомъ и производятъ непріятный хрустъ на зубахъ.

Грибы слѣдуетъ заливать холодной водой, а не кипяткомъ, какъ это принято, потому что они, подобно мясу, только при постепенномъ нагрѣваніи, передаютъ свой вкусъ водѣ.

Свекла. Относительно свеклы даны всѣ указанія въ примѣчаніяхъ къ правиламъ приготовленія малороссійскаго борща.

Снѣтки. Въ постный борщъ можно прибавлять еще поджаренные снѣтки; въ такомъ случаѣ ихъ прибавляютъ въ спассерованную свеклу передъ разведеніемъ ее грибнымъ бульономъ.

Постное масло. Нами указано подсолнечное масло, какъ наиболѣе распространенное, но, конечно, его можно замѣнить орѣховымъ, горчичнымъ и др.

Постный борщъ на рыбной ухѣ. Постный борщъ можно приготовить и на рыбной ухѣ, въ такомъ случаѣ филе рыбы поджаривается на постномъ маслѣ и опускается въ готовый борщъ передъ подачей къ столу.

№ 39. Постныя щи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Сухихъ бѣлыхъ грибовъ 1/20 ф. или 3 шт.	**Муки**, **Постнаго масла** — 1/2 ст. ложки.
Кислой капусты 1/4 ф.	**Букетъ.**
Луку 1/4 луковицы.	**Соли** по вкусу.

Правила приготовленія. Поставить варить бѣлые грибы, какъ для постнаго борща; шинкованную или рубленную капусту приготовить какъ для кислыхъ щей, спассеровать ее на постномъ маслѣ, прибавить муки и снова спассеровать. Вынувъ изъ готоваго бульона отваренные грибы, тонко нашинковать ихъ, прибавить къ спассе-

рованной капустѣ и залить послѣднюю грибнымъ бульономъ. Дальше поступать такъ, какъ при приготовленіи скоромныхъ щей, не прибавляя только, конечно, скоромныхъ продуктовъ.

Объясненія и примѣчанія.

Постныя щи можно варить: на рыбной ухѣ и просто на водѣ. Въ первомъ случаѣ филе рыбы опускаются въ щи передъ самой подачей къ столу, отваренными или поджаренными на постномъ маслѣ.

№ 40. Грибная похлебка.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Бѣлыхъ сух. грибовъ 5 ш.	**Перловой крупы** или **Манной крупы** — 1 чайная ложка.
Картофеля 2 ш.	
Луку 1/5 луковицы.	**Постнаго масла**, **Муки** — Чайная ложка для подправки.
Бѣлыхъ кореньевъ 1/16 ф.	**Соли** по вкусу.

Правила приготовленія. Поставить варить грибной бульонъ съ бѣлыми кореньями какъ для постнаго борща. Когда бульонъ сварится и грибы будутъ мягкіе, то процѣдить его и заправить горячей постной пассеровкой, прибавивъ въ него: отдѣльно отваренную перловую крупу, или обланжированную манную крупу, шинкованный лукъ, поджаренный на постномъ маслѣ, отдѣльно отваренный картофель, отточенный чесночкомъ, и тонко нашинкованные, отваренные бѣлые грибы. Приготовленная такимъ образомъ похлебка кипятится въ продолженіи 15—20 минутъ и подается къ столу.

Объясненія и примѣчанія.

Скоромная грибная похлебка. Грибную похлебку можно приготовлять и скоромной. Въ такомъ случаѣ ее варятъ точно также какъ и постную, но заправляютъ скоромной пассеровкой, и, кромѣ того, передъ подачей къ столу, прибавляютъ сметаны. Всякая похлебка заправляется обязательно пассеровкой, картофелемъ и крупой.

Грибной супъ. Кромѣ грибной похлебки изъ сушенныхъ грибовъ варится прозрачный грибной супъ. Для этого отвариваются грибы съ бѣлыми кореньями и поджареннымъ лукомъ; послѣ этого бульонъ процѣживается и въ него опускаются ушки, фаршированные тѣми грибами, изъ которыхъ варится супъ.

Способъ приготовленія ушковъ смотр. отд. Тѣста № 19-й.

№ 41. Супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Моркови $\frac{3}{8}$ ф.
Зеленаго горошка, **Зеленыхъ бобовъ** — по $\frac{3}{8}$ ф.
Луку обыкновен., **Луку-шарлотъ**, **Петрушки**, **Сельдерея** — по $\frac{1}{8}$ ф.

Салату-латукъ $\frac{1}{2}$ кочана.
Сливочнаго масла $\frac{1}{8}$ ф.
Воды какъ для бульона.
Соли, **Перцу**, **Мускатнаго орѣха**, **Гвоздики** — по вкусу.

Правила приготовленія. Тонко нашинковавъ морковь, петрушку, шарлотъ-лукъ, сельдерей, спассеровать все это въ кастрюлѣ на сливочномъ маслѣ до румянаго колера. Заливъ затѣмъ спассерованные продукты холодной водой, поставить вариться и, послѣ снятія пѣны,

опустить туда-же зеленый горошекъ, бобы, салатъ-латукъ, соль и пряности, и опять продолжать варить на медленномъ огнѣ въ продолженіи 3 часовъ. Затѣмъ процѣдить супъ черезъ мокрую салфетку и опустить въ видѣ гарнира, отдѣльно приготовленные мелко шинкованные коренья (жюльенъ), или отваренные отдѣльно: вермишель, макароны, рисъ или наконецъ иные какіе либо гарниры.

№ 42. Супъ изъ сухихъ кореньевъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Моркови, **Петрушки**, **Сельдерея**, **Бѣлыхъ бобовъ**, **Чечевицы** — по $\frac{1}{8}$ ф.
Обыкновеннаго луку $\frac{1}{4}$ луковицы.

Лукъ-шарлота $\frac{1}{8}$ ф.
Сливочнаго масла $\frac{1}{8}$ ф.
Воды какъ для бульона.
Соли, **Гвоздики**, **Душистаго перцу**, **Мускатнаго орѣха** — по вкусу.

Правила приготовленія. Бобы, чечевицу, лукъ вмѣстѣ съ солью и пряностями залить холодной водой, и, когда наваръ получитъ крѣпкій вкусъ, процѣдить его черезъ салфетку. Спассеровавъ на сливочномъ маслѣ мелко шинкованные морковь, петрушку, сельдерей и лукъ шарлотъ, залить ихъ приготовленнымъ наваромъ, прокипятить нѣсколько разъ, снять пѣну и, если не достаточно слышенъ вкусъ пряностей, прибавить ихъ еще и оставить вариться на медленномъ огнѣ въ продолженіи 3 часовъ. Затѣмъ процѣдить супъ черезъ мокрую салфетку и опустить заранѣе приготовленные гарниры: коренья, крупу, лапшу, макароны и т. д.

VII.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ.

№ 43. Ботвинья.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Квасу $2\frac{1}{2}$ стакана.
Шпинату $\frac{1}{4}$ ф.
Щавелю для зеленой ботвиньи или свеклы для красной $\frac{1}{8}$ ф.
Свѣжихъ огурцовъ 2 ш.
Зеленаго луку 1 столовая ложка.
Хрѣну 1 чайная ложка.
Душистыхъ травъ (корвель, острогонъ, укропъ) по вкусу.
Соли, **Сахару**, **Горчицы** — по вкусу.
Рыбы $\frac{1}{2}$ ф.
Раковъ не менѣе 5 ш.

Правила приготовленія. Приготовить зелень точно также, какъ для зеленыхъ щей. Когда пюре остынетъ, смѣшать его съ нарѣзанными въ формѣ кубиковъ свѣжими огурцами, мелко изрубленнымъ лукомъ и душистыми травами. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи къ столу, всѣ означенные продукты заправить солью, сахаромъ, тертымъ хрѣномъ и горчицей и залить квасомъ или кислыми щами. Передъ самой подачей къ столу опустить въ ботвинью куски чистаго льду.

Къ ботвиньѣ отдѣльно на блюдѣ подается какая нибудь вареная рыба (преимущественно лососина) или соленая и копченая (балыкъ), нарѣзанная порціонными ломтиками и гарнированная раковыми шейками, ломтиками огурцовъ, тертымъ скобленнымъ хрѣномъ и рубленнымъ зеленымъ лукомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Свекла. Вмѣсто шпината и щавеля можно приготовить ботвинью изъ свеклы, которую слѣдуетъ предварительно испечь въ духовомъ шкафу, очистить отъ кожицы и мелко изрубить.

Огурцы. Огурцы предварительно очищаются отъ кожицы и зеренъ и нарѣзаются косячками.

Раковыя скорлупки. Если рыба къ ботвиньѣ подается съ гарниромъ изъ раковыхъ шеекъ, то скорлупки раковъ можно прибавить къ квасу, для того, чтобы въ ботвиньѣ слышался вкусъ раковъ. Для этого скорлупки предварительно тщательно промываютъ, толкутъ въ ступкѣ, кладутъ въ квасъ, и ставятъ послѣдній на нѣсколько часовъ на ледъ. Передъ приготовленіемъ ботвиньи, квасъ процѣживается для того, чтобы удалить толченыя скорлупки.

№ 44. Окрошка.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Квасу $2\frac{1}{2}$ стакана.
Жареннаго мяса, **Жарен. телятины**, **Курицы**, **Дичи**, **Ветчины** — по $\frac{1}{8}$ фун.
Огурцовъ 1 штука.
Луку зеленаго 1 стол. ложку
Душистыхъ травъ, **Хрѣну** — по вкусу.
Яицъ 1 штука.
Сметаны 1 столов. ложка.
Соли, **Сахару** — по вкусу.

Правила приготовленія. Свѣже зажаренное мясо или остатки мяса отъ бывшаго наканунѣ жаркого, нарѣзаются ровными мелкими кубиками, какъ равно такой-же формой и величиною разрѣзаются свѣжіе или соленые огурцы и яйца; зеленый лукъ и душистыя травы мелко

рубятся, какъ для ботвиньи. Всѣ заготовленные такимъ образомъ продукты складываются въ каменную чашку и заправляются по вкусу: солью, сахаромъ, готовой горчицей, тертымъ хрѣномъ и сметаной, а затѣмъ заливаются квасомъ.

Передъ подачей къ столу въ окрошку опускается кусокъ чистаго льду.

Къ окрошкѣ на отдѣльномъ блюдѣ можно подавать различные гарниры, нарѣзанные кубиками и расположенные въ видѣ букета, т. е. каждый гарниръ особо отъ другаго, чтобы не смѣшивались, и, чтобы, въ тоже время, составляли пріятное для глаза сочетаніе цвѣтовъ. Для гарнира берется дичь, ветчина, жаренное мясо или телятина, шинкованныя яйца, (при чемъ желтки шинкуются отдѣльно отъ бѣлковъ), шинкованный зеленый салатъ, свѣжіе огурцы и рубленный лукъ.

Примѣчаніе. Точно такимъ же способомъ готовится и постная окрошка, но вмѣсто указанныхъ скоромныхъ продуктовъ берутся: бѣлые вареные или маринованные грибы, соленые огурцы, рыжики и волнушки, моченыя яблоки, очищенный и отваренный картофель, печеная свекла и зеленые бобы. Кромѣ того передъ подачей къ столу всѣ эти постные продукты, нарѣзанные ровными кубиками заправляются соусомъ провансаль и тогда уже заливаются квасомъ.

Способъ приготовленія послѣдняго смотр. отдѣлъ Соусовъ.

45. Польскій хлодникъ.

Необходимыя продукты и ихъ пропорція:

Квасу $2\frac{1}{2}$ стакана.	**Сметаны** 1 стол. ложка.
Раковыхъ шеекъ 5 шт.	**Свѣжепросольныхъ огурцовъ** 3 шт.
Вареныхъ яицъ 2 шт.	

Свеклы $\frac{1}{8}$ ф.	**Душистыхъ травъ** — по вкусу.
Салата-латукъ $\frac{1}{4}$ кочна.	**Разсолу огуречн.** или **Отвару свеклы** — по вкусу.
Зеленаго луку 1 стол. ложку	**Соли** — по вкусу.
Зелень петрушки щепотка.	**Сахару** — по вкусу.
Хрѣну $\frac{1}{4}$ чайной ложки.	

Правила приготовленія. Если хлодникъ приготовляется изъ свѣже-просольныхъ огурцовъ, то они нарѣзаются какъ для ботвиньи. Остальные продукты: огурцы, раковыя шейки, мелко изрубленныя яйца, петрушка, лукъ, душистыя травы и тертый хрѣнъ, заправляются сметаной, огуречнымъ разсоломъ и заливаются квасомъ. Передъ самой подачей къ столу прибавляются по вкусу соль и сахаръ и опускается кусокъ чистаго льду.

Если хлодникъ приготовляется изъ свеклы, то въ него кладется вмѣсто огурцовъ рубленая, вареная свекла, и, вмѣсто разсола, вливается отваръ свеклы.

Къ хлоднику отдѣльно на блюдѣ подается гарниръ, въ видѣ букета, состоящій или изъ свѣжихъ огурцевъ (нарѣзанныхъ косячками), или изъ вареной свеклы, (нарѣзанной правильными ломтиками, или вырѣзанной звѣздочками) и раковыхъ шеекъ, шинкованныхъ яицъ, шинкованнаго салата-латука, рубленой зелени и тертаго хрѣна.

№ 46. Свекольникъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Свекольнаго квасу $2\frac{1}{2}$ стак.	**Соли** — по вкусу.
Свеклы 2 штуки.	**Сахару** — по вкусу.
Зелени свеклы $\frac{1}{4}$ ф.	**Хрѣну** — по вкусу.
Огурцовъ 2 штуки.	**Осетрины** $\frac{1}{2}$ ф.

Правила приготовленія. Зелень молодой свеклы слѣдуетъ обмыть, отварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ

до готовности, обдать холодной водой и протереть через сито. Къ полученному пюре прибавить, нарѣзанные ломтиками свѣжіе или соленые огурцы, и, нарѣзанную тоже ломтиками свеклу. Все это заправить сметаной, свекольнымъ квасомъ, а передъ подачей на столъ хрѣномъ солью и сахаромъ.

Вмѣсто свекольнаго кваса можно употребить обыкновенный, но съ прибавленіемъ къ нему, для цвѣта, свекольнаго отвара.

Вареное звено осетрины (свѣжей или малосольной) подается къ свекольнику отдѣльно на блюдѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Свекольный квасъ. Свекла варится сначала въ холодной водѣ, потомъ доливается кипяткомъ и варится до мягкости; затѣмъ, прибавивъ къ отвару кусочекъ чернаго хлѣба, выносятъ его на день въ холодное мѣсто, а передъ употребленіемъ процѣживаютъ.

№ 47. Щучина.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Ершей 5 штукъ.	**Воды** какъ для бульона.
Сига ½ ф.	**Бѣлыхъ кореньевъ** 1/16 ф.
Форелей, **Лососины** или **Стерляди** — по ¼ ф.	**Свѣжихъ огурцовъ** 2 ш.
Раковъ 3—5 шт.	**Зелени укропа:** щепотка.
Соленой осетрины ¼ ф.	**Сметаны** 1 столов. ложка.
	Квасу 1 стаканъ.
	Соли по вкусу.

Правила приготовленія. Приготовить уху изъ кожи, костей и головы свѣжей рыбы, процѣдить и, отваривъ въ ней по очередно всѣ филе, поставить остудить.

Отваривъ отдѣльно соленую рыбу, какъ для разсольника, остудить ее и нарѣзать порціонными кусками. Затѣмъ приготовить всѣ гарниры: очистивъ огурцы, вырѣзать изъ нихъ сердцевину и нарѣзать косячками, или вынуть на круглую выемку; натереть хрѣнъ, нарѣзать мелко зеленый лукъ, а укропъ лапочками. Смѣшавъ всѣ эти гарниры вмѣстѣ, залить ихъ остуженнымъ рыбнымъ наваромъ, прибавить квасъ, положить, какъ свѣжую рыбу, такъ и соленую, и, отдѣльно сваренныя, раковыя шейки.

Передъ подачей на столъ заправить супъ сметаной и опустить кусокъ льду.

Объясненія и примѣчанія.

Подача къ столу. Гарниры къ щучинѣ можно подавать и отдѣльно; въ такомъ случаѣ, какъ свѣжую, такъ и соленую рыбу, слѣдуетъ выложить на блюдо и обложить гарниромъ: огурцами, раковыми шейками и т. п.

Рѣдька. Вмѣсто хрѣна въ щучину можно класть натертую рѣдьку, но ее слѣдуетъ опускать въ супъ передъ самой подачей вмѣстѣ со льдомъ, иначе т. е. теплая, она даетъ непріятный запахъ.

Горчица. Для приданія большей остроты, щучину, можно заправлять, передъ подачей, готовой горчицей.

VIII.

ФРАНЦУЗСКІЕ СУПЫ.

Общее примѣчаніе. Французскими называются прозрачные, крѣпкіе супы, приготовленные на какомъ либо консоме: изъ мяса, живности, дичи и проч., и, заправленные какими либо гарнирами: изъ овощей, зелени и живности.

Основой французскихъ суповъ служатъ всѣ три сорта бульона: желтый—для обыкновеннаго консоме, красный—для темныхъ: прозрачныхъ и клейкихъ суповъ, и бѣлый—для суповъ изъ зелени, заправляемыхъ льезономъ (супъ озель и проч.).

№ 48. Супъ потофе (Potaufeu).

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Всѣ продукты для приготовленія желтаго бульона на 5 персонъ и обыкновенная или лучше софойная капуста.

Правила приготовленія. Поставивъ вариться желтый бульонъ, и, положивъ въ него всѣ обрѣзки кореньевъ и обланжированной капусты, идущихъ на гарниръ,—приготовить, тѣмъ временемъ, самый гарниръ. Для этого: обыкновенную, или софойную капусту, предварительно, нужно опустить на ¼ часа въ холодную соленую воду, затѣмъ обланжирить ее, разобрать по листамъ и съ каждаго листа срѣзать развѣтвленіе кочерыжки. Раздѣливъ капусту по числу обѣдающихъ персонъ на кучки, по 2 кучки на персону, завернуть каждую изъ этихъ кучекъ въ мокрую салфетку, отжать и придать ей форму яйца или шарика. Затѣмъ сложить капусту въ глубокій сотейникъ, залить бульономъ, не отдѣленнымъ отъ жира, въ такомъ количествѣ, чтобы капуста была только имъ покрыта. Накрывъ сотейникъ крышкой, поставить вариться на край плиты, доливая ее отъ времени до времени бульономъ. Когда капуста станетъ мягкой, вынуть ее, отваръ-же, процѣдивъ, влить въ бульонъ.

Коренья идущія на гарниръ, т. е. рѣпу, морковь, сельдерей, порей и петрушку—нарѣзать чесночкомъ, обланжирить и отварить отдѣльно до мягкости въ небольшомъ количествѣ бульона, т. е. чтобы они были только покрыты имъ.

Когда бульонъ и всѣ гарниры къ нему будутъ готовы, снять съ бульона лишній жиръ, процѣдить его черезъ мокрую салфетку, положить въ него гарниръ и дать ему нѣсколько разъ вскипѣть. Передъ подачей на столъ, можно опустить въ потофе нарѣзанное на порціи варенное мясо и посыпать супъ зеленью петрушки.

Примѣчаніе. Кромѣ обыкновеннаго потофе, есть еще такъ называемое:

№ 49. Потофе крутопо (Pot au feu croûte au pot).

Способъ приготовленія его отличается отъ обыкновеннаго потофе только тѣмъ, что въ бульонъ, послѣ снятія съ него пѣны, прибавляется обжаренная до колера курица. Не задолго до подачи крутопо къ столу, приготовляется къ нему гарниръ. Для этого курица разрубается на части и укладывается въ чашку или глубокое блюдо, въ такомъ видѣ, какой она имѣла до разрѣзки, коренья же и капуста кладутся въ видѣ букета кругомъ курицы. Кромѣ того курица покрывается предварительно приготовленными гренками изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзаннаго продолговатыми ломтиками, и поджаренными въ маслѣ, въ духовомъ шкафу. Затѣмъ весь гарниръ въ чашкѣ нужно немного поливать процѣженнымъ бульономъ и поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ; процѣженный бульонъ подается въ мискѣ а гарниръ отдѣльно въ чашкѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Софойная капуста. Для потофе лучше брать софойную капусту, потому что она не разваривается и сохраняетъ приданную ей форму. Обланжирывается она для удаленія горечи. Придавая ей форму въ мокрой

салфеткѣ, слѣдуетъ тщательно отжать ее, иначе она, при варкѣ, развалится. Готовность капусты узнается посредствомъ иглы: въ готовой капустѣ иголка свободно прокалываетъ листья.

Коренья. Обланжированіе и отвариваніе кореньевъ см. отдѣлъ „Гарнировъ" № 1. Обрѣзки отъ кореньевъ кладутся въ бульонъ въ поджаренномъ видѣ для приданія ему желтаго цвѣта.

Курица. При приготовленіи супа крутопо, курица предварительно слегка обжаривается для приданія ему золотистаго цвѣта; ее слѣдуетъ класть въ бульонъ послѣ снятія пѣны, иначе кожа ея получитъ некрасивый грязноватый цвѣтъ. Для того чтобы курица сохранила бѣлизну мяса послѣ варки, ее слѣдуетъ опустить въ холодную соленую воду.

Гарниръ къ крутопо. Гренки слѣдуетъ облить распущеннымъ масломъ и подсушивать въ духовомъ шкафу а не на плитѣ, гдѣ они всегда получаютъ запахъ сала.

Гарниръ въ чашкѣ для крутопо для того, чтобы онъ былъ сочнѣе, слѣдуетъ полить немного бульономъ.

№ 50. Супъ рояль (royale).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бульона-консоме.

Яицъ 1 штука.
Сливокъ или молока 1 чайная ложка.
Спаржи, **Зеленыхъ бобовъ**, **Зеленаго горошка** — всего вмѣстѣ по 1/4 ф.
Щавеля, **Шпината**, **Салата-латукъ** — всего вмѣстѣ по 1/4 ф.
Бульону 2 столов. ложки.
Соли, **Каенскаго перцу** — по вкусу.

Правила приготовленія. Сварить бульонъ—консоме, положивъ въ него для вкуса и цвѣта поджаренные

обрѣзки отъ кореньевъ, идущихъ на гарниръ, и отдѣльно приготовить яичницу-рояль слѣдующимъ образомъ: отбивъ въ кастрюлѣ яйца цѣликомъ, т. е. не отдѣляя бѣлковъ отъ желтковъ, разбить ихъ металлическимъ вѣничкомъ, развести сливками или молокомъ, положить по вкусу соли и каенскаго перцу, снова взбить вѣничкомъ и вылить въ толстую металлическую или каменную форму, предварительно густо смазавъ ее масломъ. Покрывъ форму крышкой, поставить ее вариться на пару, на край плиты. Когда рояль отвердѣетъ, дать ему остыть на столѣ, затѣмъ вынуть изъ формы и нарѣзать четырехугольными кусочками или иными фигурками.

Зелень для супа-рояль отваривается каждая въ отдѣльности: очистивъ спаржу, нарѣзавъ ее кружечками, отварить въ соленомъ кипяткѣ и когда станетъ прозрачной и мягкой, откинуть на рѣшето, обдавъ предварительно холодной водой. Точно также отвариваются зеленые бобы и зеленый горошекъ. Цвѣтная капуста разбирается по кустикамъ, отваривается до мягкости въ сотейникѣ, въ небольшомъ количествѣ процѣженнаго бульона, обдается холодной водой и также откидывается на рѣшето. Шифонатъ, т. е. щавель, шпинатъ и салатъ-латукъ, нарѣзаются греночками, обланжириваются въ соленомъ кипяткѣ и обдаются на рѣшетѣ холодной водой.

Коренья: рѣпа, морковь и сельдерей нарѣзаются итальяномъ, т. е. вынимаются на колончатую выемку и отвариваются до мягкости въ небольшомъ количествѣ процѣженнаго консоме или простаго бульона.

Передъ тѣмъ какъ опускать гарниръ въ консоме, необходимо дать ему одинъ разъ вскипѣть, затѣмъ процѣдить его и передъ самой подачей на столъ, опустить въ него шифонадъ.

Объясненія и примѣчанія.

Рояль. Для рояля слѣдуетъ брать яйца цѣликомъ, не отдѣляя въ нихъ бѣлковъ, какъ это ошибочно принято; бѣлки придаютъ нужную твердость, иначе рояль будетъ мягкій, сломается и не поддастся ровной нарѣзкѣ. Сливки, если очень густы, могутъ быть разбавлены немного водой и во всякомъ случаѣ, могутъ быть замѣнены молокомъ. Передъ тѣмъ какъ вливать сливки, яйца должны быть вполнѣ разбиты, т. е. желтки и бѣлки соединены въ одно. Вливать сливки въ яйца слѣдуетъ очень медленно, и все время мѣшать послѣдніе деревянной лопаточкой.

Для вкуса можно прибавить къ роялю толченаго мускатнаго орѣха и рубленой зелени петрушки.

Форму для рояля слѣдуетъ брать толстую, такъ какъ въ тонкой формѣ яичница можетъ вскипѣть и на ней образуются дырочки; рояль между тѣмъ долженъ быть совершенно гладкій, для того-же, т. е. чтобы яичница не могла вскипѣть, ее готовятъ на пару и къ тому-же подъ дно формы кладутъ листъ сахарной бумаги. Воды въ сотейникъ, въ которомъ на пару варится въ формѣ рояль, вливается только до половины формы, чтобы не могла попасть въ яичницу; въ тоже время не слѣдуетъ давать водѣ сильно кипѣть, иначе брызги ея попадутъ въ яичницу и она, отскочитъ водой, т. е. станетъ жидкой и уже этого нельзя будетъ ничѣмъ поправить.

Готовый рояль долженъ быть на поверхности и внутри твердъ, если онъ твердѣетъ только съ краевъ, оставаясь въ серединѣ жидкимъ, то можно его поставить на короткое время въ легкій духовой шкафъ; но все же на пару. Форма смазывается густо масломъ для того, чтобы рояль свободно выходилъ изъ нея, но во

всякомъ случаѣ не слѣдуетъ вынимать его сразу изъ формы, а нужно дать нѣсколько остыть, чтобы онъ окончательно закрѣпъ и только тогда, вынувъ его, нарѣзать различными фигурками. Рояль подается не только въ видѣ нарѣзанныхъ фигурокъ, опущенныхъ въ консоме, но и въ цѣльномъ видѣ, какъ то: или въ рамкѣ, въ которой готовился, или въ особыхъ порціонныхъ стаканчикахъ или тарталетныхъ формочкахъ; послѣднія должны быть непремѣнно мѣдныя, такъ какъ отъ желѣзныхъ формъ рояль желтѣетъ и получаетъ терпкій вкусъ.

Зелень. Зелень и коренья отвариваются для супа-рояль отдѣльно, потому что одно варится дольше, другое скорѣе. Чистка, нарѣзка и обланжириваніе кореньевъ и зелени см. отд. зелени № 1.

№ 51. Супъ-жюльенъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бульона консоме.

Кореньевъ всѣхъ сортовъ вмѣстѣ $^1/_4$ ф.
Луку $^1/_5$ луковицы.
Зеленаго горошка
Зеленыхъ бобовъ
Спаржи
Цвѣтной капусты
Шифонадъ
} всего вмѣстѣ $^1/_4$ ф.
Ньеки 2 шт.

Правила приготовленія. Приготовить бульонъ консоме изъ говядины, передъ подачею залить имъ сложенный въ кастрюлю гарниръ жульенъ, (см. отдѣлъ гарнировъ и ньеки (клецки) № 21) изъ заварнаго тѣста

поташу; поставить супъ на плиту, вскипятить одинъ разъ, вылить въ миску и подавать съ какими нибудь пирожками.

Объясненія и примѣчанія.

Коренья для оттяжки. Для приданія консоме вкуса кореньевъ, въ оттяжку нужно прибавить всѣ обрѣзки отъ тѣхъ кореньевъ, которые пойдутъ на гарниръ. Обрѣзки кладутся въ оттяжку не въ сыромъ, а въ спассерованномъ видѣ, какъ это указано въ общей статьѣ бульоновъ (см. консоме).

Ньеки. Вмѣсто ньековъ, на гарниръ въ супъ жульенъ, можно положить кнель изъ курицы. Въ этомъ случаѣ, конечно, кости курицы употребить въ оттяжку для консоме, а кнель опустить въ супъ передъ самой подачей.

№ 52. Примѣчаніе о супѣ прентаньеръ.

Изготовить бульонъ консоме изъ говядины или курицы и залить имъ приготовленный гарниръ прентаньеръ, потомъ вскипятить одинъ разъ, положить въ супъ кнель изъ курицы, вылить въ миску и подавать съ какими нибудь пирожками. См. въ отд. гарнировъ прентаньеръ.

№ 53. Супъ ошпо (Hochepot).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для краснаго бульона.

Хвоста 1/2 цѣлаго.
Курицы 1/5 часть.
Пюре-томатовъ 2 чайныя ложки.
Картофельной муки 1 чайная ложка.
Мадеры 1/2 стакана.
Шампиньоновъ 3 штуки.
Кореньевъ 1/8 ф. (морковь и сельдерей).

Правила приготовленія. Поставивъ вариться красный бульонъ, приступить къ приготовленію, предварительно вымоченныхъ и разрѣзанныхъ по позвонкамъ, воловьихъ хвостовъ. Обланжировавъ ихъ два, три раза, слить кипятокъ, и тщательно промыть въ холодной водѣ; затѣмъ сложить ихъ въ сотейникъ, спрыснуть мадерой и процѣдить на нихъ бульону въ такомъ количествѣ, чтобы они были вполнѣ имъ залиты. Накрывъ сотейникъ бумагой, а потомъ крышкой вплотную, поставить его на краю плиты и оставить вариться до мягкости (т. е. 4 или 5 часовъ), доливая время отъ времени ихъ бульономъ. Готовый наваръ слить въ бульонъ и тогда только поставить послѣдній на оттяжку, въ которую прибавить мелко изрубленныя кости курицы и пюре-томатовъ. Хвосты, послѣ того какъ съ нихъ слитъ наваръ, слѣдуетъ снова спрыснуть мадерой, полить отколерованнымъ брезомъ и бульономъ, и снова накрывъ сотейникъ бумагой и крышкой поставить на краю плиты, минутъ на 15—20, пока хвосты не заглассируются, т. е. не покроются блестящею пленкою. Супу слѣдуетъ дать вскипѣть и тогда только влить въ него разведенную мадерой картофельную муку, затѣмъ дать ему еще разъ вскипѣть, размѣшивая все время лопаточкой. Вслѣдъ затѣмъ перелить супъ въ миску и положить туда глассированные: сельдерей, морковь, хвосты, шампиньоны и заранѣе приготовленную кнель изъ курицы.

Супъ ошпо, приготовленный указаннымъ способомъ, называется „клеръ“ т. е. прозрачный, въ отличіе отъ супа ошпо, заправленнаго горячей пассеровкой и льезономъ изъ желтковъ и сливокъ.

Указанный способъ приготовленія супа изъ воловьихъ хвостовъ вполнѣ примѣнимъ къ приготовленію суповъ изъ телячьихъ и бараньихъ хвостовъ.

Объясненія и примѣчанія.

Заготовка воловьихъ хвостовъ. За сутки до приготовленія супа ошпо, слѣдуетъ разрѣзать хвосты по позвонкамъ и поставить ихъ вымачиваться въ холодной водѣ, мѣняя какъ можно чаще эту воду. Хвосты необходимо вымачивать для удаленія изъ нихъ крови и слизи, для чего и разрѣзаются по позвонкамъ. Если хвосты совсѣмъ не вымочены, или плохо, то даютъ мутный наваръ. Нельзя совѣтовать вымачивать хвосты въ водѣ съ уксусомъ, какъ это принято, потому что уксусъ, свертывая кровь, задерживаетъ ее; кромѣ того, отъ уксуса хвосты чернѣютъ. Обланжировываютъ ихъ для того, чтобы окончательно удалить съ нихъ сгустки крови и слизистые налеты, отъ которыхъ бульонъ можетъ получиться мутный, а супъ пріобрѣсти непріятный специфическій вкусъ. Послѣ обланжированія, ихъ слѣдуетъ еще одинъ разъ промыть въ холодной водѣ, чтобы смыть, покрывающую ихъ сверху пѣну, которая тоже можетъ замутить супъ.

Варка хвостовъ. Проваренные хвосты должны стать мягкими и пышными, но для этого нужно слѣдить во 1-хъ, за тѣмъ, чтобы они все время варки были покрыты бульономъ, иначе они не равномѣрно проварятся и на нихъ будетъ насыхать корка; во 2-хъ, сотейникъ слѣдуетъ покрывать бумагой, чтобы хвосты вполнѣ проходили парами; въ 3-хъ, слѣдуетъ варить ихъ не менѣе 4 — 5 часовъ, и въ 4-хъ, готовые хвосты не слѣдуетъ, послѣ того, какъ съ нихъ будетъ слитъ наваръ, оставлять не покрытыми крышкой, иначе на нихъ образуется корка и они станутъ жесткими.

Мы не можемъ совѣтовать передъ варкой поджаривать хвосты, какъ это принято, именно потому, что при жареніи они ссыхаются и на нихъ образуется корка, отчего они становятся жесткими и не вкусными.

Наваръ хвостовъ слѣдуетъ вливать въ бульонъ раньше оттяжки, иначе онъ можетъ его замутить.

Красный бульонъ. Для темнаго прозрачнаго супа ошпо варится красный бульонъ; для полученія требуемой клейкости его нужно варить $4^1/_2$—5 часовъ. Не слѣдуетъ брать для супа ошпо болѣе $^1/_2$ ф. мяса на персону, иначе наваръ отобьетъ вкусъ хвостовъ; воды-же можно влить больше обыкновенной пропорціи, такъ какъ, при варкѣ, хвосты заливаютсся бульономъ, и, онъ, при этомъ, укипаетъ.

Оттяжка. Супъ ошпо варится всегда съ оттяжкой, потому что долженъ быть прозрачнымъ; къ ней прибавляется пюре-томатовъ, чтобы придать бульону красный цвѣтъ и кисловатый вкусъ.

Картофельная мука. Кромѣ прозрачности, супъ ошпо долженъ имѣть и нѣкоторую густоту; такъ какъ отъ обыкновенной заправки—пассеровкой, онъ утратилъ-бы свою прозрачность, то густота придается разведенной картофельной мукой; послѣднюю слѣдуетъ развести мадерой, или хересомъ, влить въ консоме, когда онъ кипитъ ключемъ, и, все время размѣшивать деревянной лопаточкой, для того чтобы картофельная мука вполнѣ соединилась съ супомъ, иначе она осядетъ на дно кастрюли или собьется въ комки, и супъ придется процѣживать.

Коренья. Сельдерей и Морковь, которые идутъ на гарниръ къ супу ошпо, слѣдуетъ вынуть на круглую выемку или просто отточить ножомъ. Обланжированіе и глассированіе кореньевъ см. отд. «Зелень» № 1.

Кнель изъ курицы. Изъ мякоти курицы приготовляется кнель на гарниръ. Способъ приготовленія см. отд. „Гарниры“ № 94.

Пирожки. Къ супу ошпо подаются слѣдующіе пирожки: крокеты изъ яицъ, риссоли, пайль, дьябли, сырные кексы см. отд. мелкихъ пирожковъ №№ 4, 5, 6, 7, 8, 26, 41.

№ 54. Супъ гарбюръ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бульона консоме.

Каролинскаго рису 2 чайныя ложки.
Кореньевъ рѣпы, моркови и сельдерея всего $^1/_8$ ф.
Масла 1 столовая ложка.
Бульону $^1/_2$ стакана.
Пюре-томатовъ 1 чайная ложка.
Бѣлаго хлѣба 1 ломтикъ.
Сыру—(тертый) 1 чайная ложка.
Сухарей для формы.

Правила приготовленія. Приготовить бульонъ-консоме изъ говядины. Промыть рисъ, мѣняя нѣсколько разъ воду, пока не станетъ совершенно чистымъ; обланжировать его, слить кипятокъ, прибавить масла и соли, и залить процѣженнымъ бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы рисъ былъ имъ покрытъ. Накрывъ кастрюлю крышкой, поставить вариться на пару въ духовомъ шкафу до тѣхъ поръ, пока рисъ станетъ совершенно мягкимъ и разсыпчатымъ; тогда заправить его пюре-томатовъ. Коренья, т. е. рѣпу, морковь и сельдерей очистить отъ кожицы, нарѣзать мелкими кубиками, обланжирить, слить кипятокъ, залить процѣженнымъ консоме и отварить въ немъ до мягкости. Взявъ французскую черствую булку, срѣзать съ нея корку, нарѣзать кубиками такой-же величины, какъ коренья, сложить ихъ въ сотейникъ, облить распущеннымъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ и поджарить до золотистаго цвѣта.

Заправивъ сваренный рисъ спассерованнымъ пюре-томатовъ, приступить къ укладыванію всего приготовленнаго въ какую нибудь толстую форму. Лучше всего взять рамку или пудинговую форму, смазать ее густымъ слоемъ масла и обсыпать мелко истолченными сухарями. Положивъ на дно формы рядъ риса, толщиною въ палецъ, посыпать его тертымъ сыромъ пармезаномъ, или инымъ сухимъ сыромъ, затѣмъ положить рядъ кореньевъ въ перемежку съ гренками и снова посыпать сыромъ, затѣмъ снова рядъ риса и рядъ кореньевъ съ гренками до тѣхъ поръ, пока форма не наполнится. Самый послѣдній рядъ въ формѣ долженъ быть изъ риса. Поливъ немного уложенное въ форму процѣженнымъ бульономъ, дать ему впитаться въ рисъ, и только тогда посыпать сверху сыромъ, покропить распущеннымъ масломъ и поставить форму въ горячій духовой шкафъ. Какъ только поверхность гарбюра зарумянится, слѣдуетъ сбавить жаръ духоваго шкафа. Готовый гарбюръ долженъ совершенно свободно выходить изъ формы. Консоме подается въ мискѣ, а гарбюръ отдѣльно на блюдѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Рисъ. Для гарбюра слѣдуетъ брать высшій сортъ риса—каролинскій, потому что изъ него получается послѣ варки наиболѣе разсыпчатый. Для сохраненія формы, слѣдуетъ варить рисъ на пару, въ небольшомъ количествѣ бульона, съ кускомъ масла, но не въ кипяткѣ, какъ это принято.

Пюре-томатовъ. Пюре-томатовъ необходимо спассеровать на маслѣ, а потомъ прибавлять къ рису, иначе пюре будетъ имѣть сырой вкусъ, который сообщится и рису.

Коренья. Коренья, для приданія имъ лучшаго вкуса, варятся въ бульонѣ, а не кипяткѣ; при варкѣ кореньевъ нужно слѣдить за тѣмъ, что-бы они не переварились, а стали бы только мягкими, иначе потеряютъ свою форму.

Укладываніе гарбюра въ форму и запеканіе. Для запеканія необходимо брать толстую форму, чтобю гарбюръ пропекся равномѣрно. Въ тонкой формѣ дно и бока его могутъ пригорѣть, въ то время когда средина гарбюра будетъ еще сырая. Форма смазывается густымъ слоемъ масла для того, чтобы бока гарбюра не пригорали къ ней и чтобы готовый гарбюръ легко и свободно выходилъ изъ формы.

Каждый отдѣльный рядъ гарбюра нужно какъ можно плотнѣе укладывать на предшествующій, чтобы вся форма составляла одну сплошную массу, иначе гарбюръ плохо выйдетъ изъ формы или сломается. Верхній и нижній ряды гарбюра должны быть изъ риса, такъ какъ рисъ придаетъ гарбюру связь. Для этой цѣли, т. е. для приданія связи и сочности, гарбюръ поливается въ формѣ бульономъ, а сверху посыпается сыромъ и кропится масломъ для того, чтобы на его поверхности образовалась румяная корочка. Готовность гарбюра узнается посредствомъ щепочки, которую вставляютъ въ средину его; если вынутая щепочка совершенно суха, то это указываетъ на то, что гарбюръ готовъ; кромѣ того готовность его узнается еще и потому, что гарбюръ получаетъ плотность и края легко отстаютъ отъ формы. Гарбюръ можно запекать и въ маленькихъ порціонныхъ формочкахъ по числу обѣдающихъ персонъ.

Добавленіе. Кромѣ указанныхъ продуктовъ, въ приготовляемый гарбюръ можно положить еще обыкновенную, или софойную капусту, нарѣзанную также кубиками и отваренную въ сотейникѣ въ небольшомъ количествѣ бульона. Къ такъ называемому, гарбюру „по итальянски“ прибавляются: отваренная какъ для потофе софойная капуста въ формѣ маленькихъ шариковъ, ветчина, нарѣзанная квадратиками и сосиски. Когда гарбюръ готовъ, нужно его вынуть изъ формы и подавать на блюдѣ отдѣльно отъ консоме, которое вылить въ миску, а изъ нея разливать въ тарелки.

№ 55. Разсольникъ консоме.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бульона консоме.

Курицы $1/3$ цѣлой.	**Почекъ телячьихъ** $1/3$ ш.
Огурцовъ соленыхъ 2—3 ш.	**Укропу** 1 чайная ложка.
Манной крупы 1 чайная ложка.	**Огуречнаго разсола** по вкусу
	Ньеки (клецки) 2 ш.

Правила приготовленія. Послѣ снятія пѣны, опустить въ бульонъ заправленную курицу, которую часа черезъ полтора, когда она сварится, вынуть и положить въ соленую воду, а бульонъ поставить на оттяжку, прибавивъ къ ней спассерованные обрѣзки отъ соленыхъ огурцовъ и огуречнаго разсолу по вкусу. Пока варится бульонъ, приготовить къ нему всѣ гарниры, т. е. огурцы, манную крупу, почки и ньеки.

Очистивъ соленые огурцы отъ кожицы и сердцевины, нарѣзать мякоть ихъ, какъ для супа-пюре изъ огурцовъ, и отварить ихъ отдѣльно въ сотейникѣ въ крутомъ кипяткѣ, или же въ процѣженномъ бульонѣ.

Манная крупа для разсольника берется лучшая, такъ называемая „московская“. Ее обланжириваютъ, затѣмъ всыпаютъ въ крутой кипятокъ и даютъ вски-

пѣть, размѣшивая лопаточкой. Когда крупа сварится, ее слѣдуетъ откинуть на сито, обдать холодной водой и дать стечь.

Телячьи почки очищаются отъ пленокъ, и обланжириваются два раза въ кипяткѣ, потомъ даютъ почкамъ разъ вскипѣть, сливаютъ съ нихъ воду, снова обмываютъ и нарѣзаютъ тонкими ломтиками въ поперечномъ направленіи.

Курицу нарѣзать на порціи (на 5 частей) и сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ прочими гарнирами. Налить на нихъ процѣженное черезъ салфетку оттянутое консоме, вскипятить, затѣмъ вылить въ миску и подавать.

Къ разсольнику консоме принято подавать: сырные кексы, дьябли или пирожки пайль.

Объясненія и примѣчанія.

Курица. Вмѣсто порціонныхъ кусковъ курицы и ньекъ, можно класть въ разсольникъ кнель изъ курицы; въ такомъ случаѣ въ оттяжку для консоме кладутся только кости курицы, а манная крупа не кладется.

Почки. Телячьи почки слѣдуетъ обланжирить, чтобы удалить присущій имъ вкусъ, и кромѣ того, чтобы придать имъ цвѣтъ; не обланжиренныя, они имѣютъ темный цвѣтъ, и опущенныя въ бульонъ, замутятъ его. Чтобы снять пѣну, осѣвшую на нихъ во время кипѣнія, нужно обланжиренныя почки обмыть водой. Обланжириваются онѣ цѣльными, не нарѣзанными, иначе будутъ жесткими.

Манная крупа. Манную крупу слѣдуетъ обланжиривать въ крутомъ кипяткѣ и при томъ, взятомъ въ большомъ количествѣ, иначе она не будетъ отдѣляться крупинками, а заварится какъ клейстеръ.

Ньеки. Способъ приготовленія ньекъ см. отдѣлъ „Тѣста“ № 21.

Способъ приготовленія сырныхъ кексовъ, дьяблей и пайль см. отдѣлъ мелкихъ пирожковъ № 26, 41.

№ 56. Супъ озейль (oseille).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для бѣлаго бульона.

Кореньевъ сельдерея и петрушки $1/8$ ф.
Луку $1/5$ луковицы.
Щавелю $1/8$ ф.
Муки } 2 чайныя ложки
Масла } для пассеровки.

Желтковъ } для льезона.
Сливокъ }

Сливочнаго масла для заправки супа.

Правила приготовленія. Перебрать и промыть щавель и нарѣзать каждый листикъ въ формѣ небольшихъ греночекъ. Оставшіеся отъ листьевъ щавеля корешки промыть, сложить въ кастрюлю, прибавить небольшое количество сливочнаго масла, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты до мягкости. Когда будутъ готовы, протереть черезъ сито, полученное пюре, а вѣрнѣе сокъ, смѣшать съ горячей пассеровкой; очистивъ луковицу, нашинковать ее греночками и спассеровать на маслѣ въ сотейникѣ; когда зарумянится, прибавить щавель, нарѣзанный также греночками, положить еще немного сливочнаго масла и оставить на краю плиты тушиться подъ крышкой. Черезъ 10 — 12 минутъ, когда щавель станетъ совершенно мягкимъ, снять съ плиты и смѣшать съ пюре, т. е. сокомъ отъ корешковъ щавеля, смѣшаннымъ съ пассеровкой. Затѣмъ эту смѣсь развести всѣмъ количествомъ

процѣженнаго бульона, и дать нѣсколько разъ вскипѣть. Послѣ того поставить супъ на паръ и смѣшать съ заранѣе приготовленнымъ и провареннымъ льезономъ Передъ подачей на столъ опустить въ супъ немного сливочнаго масла. Къ супу озейль подаются мелкіе гренки.

Объясненія и примѣчанія.

Щавель. Щавель нужно класть въ спассерованный лукъ а не сырой, иначе онъ получитъ запахъ лука.

Щавель, какъ всякая зелень, содержитъ въ себѣ много воды, поэтому не отваривается, а тушится въ собственномъ соку. При тушеніи, его нужно почаще мѣшать лопаточкой, чтобы не пригоралъ ко дну кастрюли, иначе будетъ имѣть горькій вкусъ. Готовый щавель долженъ сохранить форму греночковъ, а не имѣть вида пюре.

Супъ озейль не долженъ быть такимъ густымъ какъ супъ-пюре, поэтому въ пассеровку слѣдуетъ класть меньшее количество французской муки, чѣмъ обыкновенно для суповъ-пюре.

Кипяченіе до соединенія съ льезономъ. До соединенія съ льезономъ супъ озейль можно кипятить, — онъ не свернется, въ виду того, что къ нему прибавленъ сокъ щавеля и спассерованныя листья, а не пюре. Послѣ соединенія, его слѣдуетъ держать на пару.

Супъ изъ телячьей головки (а ля тортю).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Всѣ продукты для краснаго бульона.

Телячьей головки $^1/_{10}$ часть.		**Соли**	по вкусу.
Душистыхъ травъ:		**Каенскаго перцу**	
Маіорана	1 чайная ложка.	**Лимоннаго соку**	
Тмину		**Мадеры** 1 рюмка.	
Душистаго перцу		**Картофельной муки** 1 чайная ложка.	
Лавроваго листу			

Приготовить красный бульонъ, припустивъ для него мясо съ перечисленными пряностями. Потомъ взять телячью головку, натереть ее мукой, опалить, обмыть и не сдирая кожи, а также не вынимая костей, сдѣлать разрѣзъ на затылкѣ и обланжирить въ кипяткѣ; затѣмъ, слить послѣдній, залить головку чистой холодной водой безъ кореньевъ, соли и пряностей въ такомъ количествѣ, чтобы вода доверху покрыла головку и варить до мягкости на среднемъ огнѣ, не закрывая крышкой, но доливая время отъ времени кипяткомъ. Когда головка будетъ мягкая, то вынуть ее, положить въ холодную соленую воду, содрать кожу и выбрать всѣ кости; затѣмъ положить головку подъ прессъ, и когда остынетъ, то разрѣзать на порціонные куски квадратной формы. Бульонъ, оставшійся послѣ варки головки, слить съ общимъ (краснымъ) бульономъ, и за $1^1/_2$—или 2 часа до подачи, поставить на мясную оттяжку. По прошествіи этого времени, когда супъ очистится и станетъ прозрачнымъ, процѣдить его черезъ мокрую салфетку, а дальше поступать какъ съ супомъ ошпо, т. е. заправить картофельной мукой, разведенной

мадерой. Передъ подачей, опустить въ миску нарѣзанную телячью головку, залить супомъ и прибавить по вкусу лимоннаго соку и каенскаго перцу.

Телячья головка. Головка продается цѣликомъ, а не на фунты.

Объясненія и примѣчанія.

Кожа. Не слѣдуетъ передъ варкой съ головки сдирать кожу, потому что отъ этого, при варкѣ, мясо получаетъ темный цвѣтъ.

Варка головки. Для сохраненія натуральнаго бѣлаго мяса, головку слѣдуетъ отваривать не въ бульонѣ, а въ чистой водѣ безъ пряностей, кореньевъ и соли.

Бульонъ отъ головки. Бульонъ получаетъ вкусъ головки и клейкость отъ прибавки къ нему навара, въ которомъ отваривалась головка.

Гарниры для супа. Кромѣ телячьей головки, на гарниръ въ этотъ супъ можно также положить кнель изъ курицы, кости которой кладутся въ оттяжку, отчего, конечно, супъ получаетъ еще болѣе нѣжный вкусъ; кромѣ того, можно также прибавить ломтики трюфелей, нарѣзанные бланкетами и бланкеты припущенныхъ на маслѣ шампиньоновъ.

Этотъ же супъ можно приготовлять заправочнымъ, а не прозрачнымъ; въ этомъ случаѣ его заправляютъ не картофельной мукой, а пассеровкой, которая прибавляется къ припускаемому мясу для краснаго бульона.

ОТДѢЛЪ

II

о разныхъ способахъ приготовленія

мяса, телятины, баранины и свинины.

Основные способы приготовленія мяса.

Существуютъ шесть основныхъ способовъ приготовленія мяса:

1. Варка.
2. Жареніе.
3. Тушеніе.
4. Брезерованіе.
5. Припусканіе.
6. Запеканіе въ тѣстѣ.

1. Варка производится всегда на очагѣ, а не въ закрытомъ шкафу. Существуетъ два рода варки мяса: въ кипяткѣ (бефъ-бульи) и въ холодной водѣ бульонное мясо, а также солонина, языкъ, ветчина и т. п.

2. Жареніе производится на плитѣ и въ духовомъ шкафу; кромѣ того на вертелѣ и на рошпорѣ. Мясо жарится на маслѣ или на жирѣ, безъ прибавленія къ нимъ какихъ либо соусовъ.

3. Тушеніе производится преимущественно въ духовомъ шкафу. Мясо предварительно поджаривается, а затѣмъ тушится въ соку или въ соусѣ.

4. Брезерованіе производится также какъ тушеніе, съ той разницей, что мясо берется въ сыромъ видѣ и брезеруется въ бульонномъ брезѣ.

5. Припусканіе производится на плитѣ и въ духовомъ шкафу и отличается отъ тушенія и брезерованія тѣмъ, что припусканіемъ мясо доводится до готовности

въ собственномъ соку, съ весьма незначительнымъ добавленіемъ къ нему бульона. Припущенное воловье мясо не составляетъ самостоятельнаго кушанья, а употребляется только для краснаго бульона. Телятина-же, баранина, птица и дичь, во многихъ случаяхъ приготовляются припусканіемъ; по этому объ этомъ способѣ подробно объяснено въ соотвѣтственныхъ статьяхъ о телятинѣ, бараминѣ и проч.

6. Запеканіе въ тѣстѣ производится въ духовомъ шкафу и въ русской печкѣ.

Общія объясненія и примѣчанія.

Зачистка мяса. Всякое мясо, передъ приготовленіемъ его однимъ изъ указанныхъ способовъ, необходимо зачистить, т. е. отдѣлить отъ лишняго жира, костей, сухожилій и пленокъ. Не слѣдуетъ оставлять на мясѣ большаго количества жира; во 1-хъ потому, что переходя въ сокъ или соусъ, съ которыми приготовляется мясо, — жиръ придаетъ ему запахъ и вкусъ сала; во 2-хъ, имѣя свойство сильно накаливаться при всѣхъ способахъ приготовленія, за исключеніемъ варки, жиръ значительно повышаетъ температуру ближайшаго къ мясу воздуха, отчего испаряется какъ сокъ самого мяса, такъ и сокъ или соусъ, въ которомъ оно приготовляется. При этомъ мясо становится твердымъ и значительно уменьшается въ вѣсѣ. Если-же попадется тощее мясо, т. е. покрытое только небольшимъ слоемъ жира, то слѣдуетъ срѣзать съ него лишь то, что запачкано кровью. Необходимо всегда оставлять небольшое количество жира для того, чтобы мясо было сочнымъ и нѣжнымъ.

Кости не вынимаются изъ мяса только въ тѣхъ случаяхъ, когда приготовляются такія жаркія, которыя принято подавать къ столу вмѣстѣ съ костями, напр.:

окорокъ, ростбифъ, антрекотъ, грудинка, отбивныя телячьи, бараньи и свиныя котлеты и проч. При приготовленіи мяса цѣльнымъ кускомъ, кости предварительно вырѣзаются для того, чтобы придать ему правильную форму; кромѣ того, готовое мясо безъ костей нарѣзается гораздо ровнѣе и красивѣе; если кость не была заранѣе вынута, то при нарѣзкѣ готоваго жаркого, мясо съ трудомъ отдѣляется отъ кости, изъ него вытекаетъ, при этомъ, много соку и портится форма всего куска. Сухожилія и пленки срѣзаются съ мяса, такъ какъ, въ особенности при жареніи, они стягиваютъ мясо, отчего оно становится сморщеннымъ, твердымъ и теряетъ форму. (Это замѣчаніе относится даже къ самымъ нѣжнымъ сортамъ вырѣзки).

Обмываніе. Мясо слѣдуетъ только обмыть, окатить водой, но не держать его въ ней долго, иначе оно вымокаетъ, т. е. отдаетъ свой сокъ водѣ и дѣлается безвкуснымъ. Послѣ обмыванія, необходимо обтереть мясо полотенцемъ, чтобы поверхность его не была влажной.

Отбиваніе. Всякое мясо, если оно не предназначено для мелкой рубки или для супа, необходимо передъ приготовленіемъ отбить металлической тяпкой, этимъ достигается: 1) уравненіе толщины куска, 2) сглаживаніе поверхности мясныхъ волоконъ и 3) значительно большая мягкость мяса.

а) Уравненіе толщины куска очень важное условіе для равномѣрнаго прожариванія мяса; при одинаковой только толщинѣ куска мясо одновременно доходитъ до готовности во всѣхъ своихъ частяхъ, въ противномъ случаѣ, тонкая часть его можетъ уже „перейти", въ то время какъ толстыя части еще не дожарились.

б) Сглаживаніе поверхности разрѣза мясныхъ волоконъ, имѣетъ значеніе въ томъ отношеніи, чтобы воспрепят-

ствовать выходу мяснаго сока изъ разрѣзанныхъ волоконъ.

При отбиваніи слѣдуетъ обращать вниманіе на сортъ мяса: болѣе грубые сорта отбиваются сильнѣе, нѣжные-же, какъ напримѣръ, вырѣзка почти совсѣмъ не отбиваются, а лишь сглаживается поверхность; при этомъ не слѣдуетъ сильно ударять тяпкой по одному мѣсту, иначе мясныя волокна разрываются и изъ мяса вытекаетъ его сокъ. Послѣ каждаго удара тяпкой, послѣднюю нужно притягивать вдоль куска къ себѣ, чѣмъ достигается какъ сглаживаніе волоконъ, такъ и уравненіе толщины куска.

Порціонные куски мяса, какъ-то: бифштексы, зразы, шнельклопсъ, лангетъ, антрекотъ и порціонные куски телятины, баранины и свинины не слѣдуетъ отбивать очень тонко, такъ какъ при жареніи тонкій кусокъ высыхаетъ, т. е. теряетъ свою сочность и становится жесткимъ. При отбиваніи, какъ столъ, на которомъ отбивается мясо, такъ и тяпку, слѣдуетъ смачивать холодной водой, чтобы мясо не приставало.

Голландскія нитки. Послѣ отбиванія, приготовляемое цѣльнымъ кускомъ мясо, связывается, для сохраненія приданной ему формы, голландскими нитками въ продольномъ и поперечномъ направленіяхъ. Порціонные куски, напримѣръ: бифштексы, филе-миньонъ и другіе обвязываютстя только кругомъ. Жаркія, подаваемыя на костяхъ: окорокъ, грудинка, отбивныя котлеты и др., не связываются нитками передъ жареніемъ, за исключеніемъ ростбифа, который связывается, для прикрѣпленія къ мясу надрѣзаннаго слоя жира. Мелко нарѣзанные куски мяса, какъ для бефъ-строгоновъ, шнельклопсъ, шницель по вѣнски, гренадинъ, эскалопы и др., а также рубленное мясо не обвязываются совсѣмъ.

Шпигованіе. Послѣ зачистки и отбиванія, для нѣкоторыхъ блюдъ, мясо шпигуется свинымъ шпекомъ, съ цѣлью приданія ему большей сочности. Шпигованіе производится такъ: взявъ хорошій не соленый шпекъ, срѣзать съ него кожу и нарѣзать длинными полосками вдоль волокна; если же рѣзать поперекъ волокна, то шпекъ рвется. Для шпигованія нужно брать верхніе слои шпека, лежащіе тотчасъ подъ кожей, они гораздо крѣпче нижнихъ слоевъ. Нарѣзавъ шпекъ, вправить полоску его въ шпиговальную иглу (шпиговку), проколоть ею мясо поперекъ волоконъ и, пропустивъ черезъ проколотое мѣсто, выдернуть такъ, чтобы полоска шпека осталась въ мясѣ.

Маринованіе. Для нѣкоторыхъ жаркихъ, а въ особенности приготовляемыхъ на вертелѣ, зачищенное мясо, за нѣсколько часовъ до приготовленія, маринуется въ прованскомъ маслѣ или въ винѣ (бефъ-андобъ) съ кореньями и различными пряностями.

Соль. Не слѣдуетъ солить мясо задолго до его приготовленія, потому что соль имѣетъ свойство вытягивать сокъ изъ мяса, отчего оно становится жесткимъ. Мясо цѣльнымъ, а также порціонные куски слѣдуетъ солить передъ тѣмъ, какъ ставить на огонь. Къ рубленному мясу соль прибавляется при продѣлываніи т. е. при промѣшиваніи съ жиромъ; отъ этого оно получаетъ нужную клейкость. Жаркія, приготовляемыя на вертелѣ, слѣдуетъ солить передъ самимъ концомъ жаренія, послѣ того, какъ уже съ мяса снята бумага, если она въ ней жарится.

Жаръ плиты. Варка мяса (бефъ бульи), которое подается самостоятельнымъ блюдомъ, производится на медленномъ огнѣ, такъ такъ бульи не должно сильно кипѣть; надо, чтобы мясо постепенно доходило до готовности, иначе волокна отдѣлятся другъ отъ друга и

мясо размочалится. Фаршированный поросенокъ и соленое мясо варятся на самомъ краю плиты, чтобы мясо лишь проходило парами, а не кипѣло.

Жареніе первоначально, слѣдуетъ производить на сильномъ огнѣ, или въ горячемъ духовомъ шкафу для того, чтобы на поверхности мяса образовалась сразу румяная корочка, которая, задерживая въ мясѣ сокъ его, придаетъ ему въ тоже время красивый видъ. Но какъ только мясо заколеруется, т. е. зарумянится, его слѣдуетъ поставить на медленный огонь, или сбавить жаръ въ духовомъ шкафу, для того, чтобы оно прожаривалось равномѣрно. Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ ставить жаркое на недостаточно горячую плиту или духовую печь, такъ какъ, при медленномъ нагрѣваніи, мясо, незащищенное корочкой, выпускаетъ отъ себя много соку, становится сухимъ, жесткимъ и получаетъ не красивый сѣрый видъ и прѣлый вкусъ.

При жареніи на рошпорѣ необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы угли лежали ровнымъ слоемъ; въ противномъ случаѣ только часть мяса прожарится, какъ слѣдуетъ, остальное-же или сгоритъ, или останется сырымъ.

При тушеніи и брезерованіи необходимъ средній жаръ; во 1-хъ по общей причинѣ, т. е. чтобы мясо постепенно доходило до готовности; а во 2-хъ чтобы соусъ или сокъ, въ которомъ оно тушится или брезеруется, не сильно кипѣлъ, иначе укипитъ, т. е. испарится сокъ и мясо, будь-то самое сочное филе или вырѣзка, высохнетъ, станетъ твердымъ и потеряетъ много въ своемъ вѣсѣ. Тушеніе порціонныхъ и мелкихъ кусковъ мяса предпочтительнѣе производить на пару, чтобы соусъ совсѣмъ не кипѣлъ; даже рубленныя блюда, которыя отъ кипяченія соуса не могутъ утратить мягкости, и тѣ лучше производить на пару,

въ виду вого, что отъ кипяченія въ соусѣ, онѣ теряютъ свою форму.

Припусканіе производится на маломъ огнѣ для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды; кромѣ того, припусканіе въ томъ и заключается, чтобы мясо, выдѣляя постепенно изъ себя сокъ, медленно доходило въ немъ до полной готовности, чего нельзя достигнуть на сильномъ огнѣ.

Запеканіе въ тѣстѣ производится сначала въ горячемъ духовомъ шкафу, чтобы тѣсто быстро зарумянилось, но послѣ того слѣдуетъ сбавить жаръ, чтобы жаркое доходило постепенно до готовности; въ противномъ случаѣ, т. е., оставаясь все время въ горячемъ шкафу, тѣсто будетъ горѣть, мясо же останется не прожареннымъ. Если запеканіе производится въ русской печкѣ, то дрова должны вполнѣ прогорѣть и обратиться въ угли, которые слѣдуетъ отгрести въ сторону, прежде чѣмъ поставить запекать жаркое.

Открытая и закрытая посуда. При варкѣ и тушеніи посуда должна быть закрыта крышкой, во 1-хъ для того, чтобы мясо проходило парами, во 2-хъ, чтобы изъ мяса, а также изъ тѣхъ продуктовъ, съ которыми оно приготовляется, не испарилсяароматъ.

Жареніе производится преимущественно въ открытой посудѣ, чтобы на мясѣ образовалась необходимая румяная корочка.

Брезерованіе нужно производить въ закрытой посудѣ по тѣмъ же причинамъ, какъ и тушеніе; но брезеруется мясо въ закрытой посудѣ лишь до тѣхъ поръ, пока не дойдетъ до готовности, затѣмъ крышка снимается, чтобы мясо могло заколероваться.

Припусканіе производится въ закрытой посудѣ по тѣмъ же причинамъ, что и тушеніе. При запеканіи въ

тѣстѣ не приходится закрывать посуду крышкой, такъ какъ тѣсто замѣняетъ ее, т. е. задерживаетъ ароматъ мяса и продуктовъ, съ которыми жаркое приготовляется.

Величина куска. Чѣмъ крупнѣе и толще кусокъ мяса, предназначенный для подачи на столъ цѣльнымъ, тѣмъ сочнѣе и мягче будетъ жаркое, и тѣмъ красивѣе получится оно на видъ; плоскій же и тонкій кусокъ съеживается, усыхаетъ, становится твердымъ и жаркое не имѣетъ никакого вида. Вообще, для жаренія цѣльнымъ кускомъ, нужно брать мяса не менѣе трехъ фунтовъ.

Величина посуды при жареніи. Для жаренія мяса надо всегда выбирать посуду, соотвѣтствующую величинѣ куска; если посуда слишкомъ тѣсна, жаркое неудобно поливать въ ней соусомъ; если же она слишкомъ велика, соусъ едва покрывая дно, быстро выкипаетъ.

Масло при жареніи не слѣдуетъ класть въ большомъ количествѣ, потому что оно въ такомъ случаѣ горитъ, получаетъ горькій вкусъ и не красивый черный цвѣтъ, который потомъ передается и жаркому. Масла нужно брать лишь такое количество, чтобы мясо не пригорало къ посудѣ.

Передъ жареніемъ на рошпорѣ, мясо обмакиваютъ въ прованское масло или смазываютъ имъ для того, чтобы оно быстро колеровалось и на поверхности его образовалась хрустящая корочка.

Поливаніе мяса сокомъ или соусомъ. При жареніи и тушеніи необходимо жаркое какъ можно чаще поливать сокомъ или соусомъ, въ которомъ оно приготовляется, отчего оно становится мягче и сочнѣе, иначе на мясѣ образуется толстая корка, которая портитъ вкусъ его и дѣлаетъ твердымъ. Относительно жаренія надо, впрочемъ, замѣтить, что начать поливать мясо

можно только послѣ того, какъ оно заколеруется, иначе оно долго не зарумянится и получитъ не красивый сѣрый цвѣтъ и прѣлый вкусъ.

При жареніи въ бумагѣ на вертелѣ, слѣдуетъ поливать жаркое и поверхность бумаги, чтобы послѣдняя не горѣла.

Поворачиваніе мяса съ одной стороны на другую. При жареніи, тушеніи, брезерованіи и припусканіи необходимо помощью вилки или лопаточки поворачивать мясо съ одной стороны на другую. При жареніи это нужно для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды, отчего оно получаетъ горькій вкусъ, и затѣмъ, чтобы оно равномѣрно прожаривалось со всѣхъ сторонъ. При остальныхъ способахъ приготовленія это необходимо для того, чтобы оно со всѣхъ сторонъ одинаково пропитывалось сокомъ или соусомъ, съ которыми приготовляется. При поворачиваніи мяса не слѣдуетъ глубоко всаживать въ него вилку, иначе изъ проколотыхъ частей будетъ вытекать сокъ.

Бумага. Какъ при жареніи на вертелѣ, такъ и при тушеніи цѣльнаго куска мяса, употребляется восковая или писчая бумага. Въ первомъ случаѣ мясо обертывается въ бумагу, во второмъ оно кладется подъ крышку кастрюли. И въ томъ, и другомъ случаѣ бумага предохраняетъ мясо отъ образованія на поверхности его толстой корки, которая портитъ жаркое. Мясо, защищенное отъ сильнаго жара бумагой, проходитъ парами и не усыхаетъ.

Готовность мяса. Готовность всякаго мяса, за исключеніемъ рубленнаго, узнается посредствомъ иглы, вводимой въ самую толстую часть куска. При готовности мяса изъ проколотаго мѣста показывается бѣлый, а не кровяной сокъ. Готовность рубленныхъ блюдъ узнается

посредствомъ надавливанія жаркого ножемъ; если выжатый при этомъ сокъ будетъ бѣлаго, а не краснаго цвѣта, то значитъ мясо готово.

Расчетъ времени при жареніи цѣльнаго куска мяса до готовности. На каждый фунтъ мяса, если оно жарится безъ костей, полагается $^1/_4$ часа; если же на костяхъ (ростбифъ), то на каждые 4 фунта этотъ срокъ уменьшается на четверть часа; слѣдовательно ростбифъ, вѣсомъ въ 16 фунтовъ, потребуетъ не 4 часа, а однимъ часомъ меньше, т. е. 3 часа. Въ томъ случаѣ, когда желаютъ, чтобы мясо было не дожареннымъ и при разрѣзаніи изъ него вытекалъ кровяной сокъ (по англійски), указанный срокъ жаренія еще уменьшается.

Готовое мясо слѣдуетъ поставить на столъ, минутъ на 10, 15 и только по прошествіи этого времени приступить къ его нарѣзкѣ. Слишкомъ горячее мясо нельзя правильно нарѣзать: поверхность разрѣза станетъ не ровной, какъ при нарѣзкѣ горячаго хлѣба. Какъ сырое мясо, когда оно рѣжется на куски, такъ приготовленный какимъ бы то ни было способомъ цѣльный кусокъ мяса, слѣдуетъ рѣзать немного наискось и непремѣнно поперекъ волоконъ. При этомъ условіи мясо становится мягче, сочнѣе и потому легче разжевывается. Правильная нарѣзка, т. е., что она производилась дѣйствительно поперекъ волоконъ, узнается потому, что съ поверхности разрѣза сочится или выступаетъ сокъ. При неправильной же нарѣзкѣ, т. е. вдоль волоконъ, сокъ не выступаетъ и нарѣзанные куски кажутся сухими.

Укладываніе цѣльнаго куска на блюдо. При укладываніи на блюдо послѣ нарѣзки, слѣдуетъ класть нарѣзанные куски въ томъ самомъ порядкѣ, въ какомъ они были расположены до нарѣзки, иначе кусокъ утратитъ свою натуральную форму.

Подогрѣваніе жаркого. При приготовленіи жаркихъ слѣдуетъ наблюдать за тѣмъ, чтобы блюдо поспѣвало какъ разъ къ подачѣ на столъ, для того, чтобы его не приходилось разогрѣвать, отчего оно получаетъ не красивый видъ и прѣлый вкусъ. Если-же, въ силу какой нибудь необходимости, приходится разогрѣвать жаркое, то не слѣдуетъ давать ему кипѣть въ соусѣ или соку, въ особенности, если жаркое уже нарѣзано, такъ какъ отъ этого оно утратитъ свою сочность; лучше всего въ такомъ случаѣ ставить жаркое на паръ въ кастрюлѣ и притомъ класть подъ крышку ея листъ восковой или писчей бумаги, какъ при тушеніи, чтобы жаркое сверху не усыхало.

Пропорція всѣхъ продуктовъ. При приготовленіи жаркого цѣльнымъ кускомъ напр.: ростбифъ, толстый филе, огузокъ или горбушку ссѣка, т. е. сорта, имѣющіе большое количество жира и костей (которые при зачисткѣ мяса отдѣляются отъ него), надо брать $^3/_4$ фунта на каждую персону. Для приготовленія же рубленныхъ блюдъ, въ которыхъ къ мясу прибавляется масло или почечный жиръ и бѣлый хлѣбъ, достаточно считать $^3/_8$ ф. мяса на персону. Реберныя, т. е. котлетныя части, принято считать по одной кости или ребру на персону, но это относится только къ котлетамъ телячьимъ, бараньимъ и свинымъ; что же касается воловьихъ котлетъ-антрекота, то каждое такое ребро можно брать на 2, 3, 5 персонъ, въ зависимости отъ величины куска. Масла, какъ уже сказано, для жаренія берется лишь такое количество, чтобы оно не давало мясу пригорать къ дну посуды. Поэтому точно опредѣлить количество его для одной персоны очень затруднительно. Приблизительную же пропорцію масла можно опредѣлить такимъ расчетомъ, что для жаркаго на 5 персонъ, совершенно достаточно $^1/_4$ ф. масла.

Пропорцію фритюры для жаренія на одну персону тоже нельзя опредѣлить, но во всякомъ случаѣ не меньше чѣмъ 1 фунтъ фритюра, такъ какъ мясо, жаримое въ фритюрѣ должно въ немъ плавать. Относительно яицъ и сухарей для пассеровки также нельзя опредѣлить даже приблизительно пропорціи на одну персону, но на *пять* персонъ можно считать 2 яйца и $^1/_4$ ф. сухарей. Соль и перецъ не поддаются вѣсовому опредѣленію; количество соли зависитъ, кромѣ вкуса, еще и отъ качества ея: сырая соль тяжелѣе, а потому ее кладутъ больше; сухая соль легче, слѣдовательно ее нужно меньше. Что же касается перца, то это исключительно дѣло вкуса.

Коренья обозначаются $^1/_8$ ф. на человѣка, но это тоже лишь приблизительная пропорція; приготовляя жаркое на 10 персонъ можно сбавить $^1/_4$ ф. и потому, вмѣсто $1^1/_4$ ф., взять лишь 1 фунтъ кореньевъ.

Лукъ у насъ указывается $^1/_4$ или $^1/_5$ луковицы, неизвѣстнаго вѣса, потому что опять таки невозможно съ точностью опредѣлить вѣсъ незначительнаго количества лука на одну персону. На пять персонъ берется луку отъ $^1/_4$ до $^3/_8$ фунта.

Оговорка. Пропорціи и способы приготовленія тѣста, гарнировъ и соусовъ не указаны нами въ тѣхъ случаяхъ, когда они или готовятся совершенно самостоятельно отъ жаркаго, и только подаются съ нимъ на одномъ блюдѣ, или когда они уже въ готовомъ видѣ прибавляются къ жаркому (послѣднее относится преимущественно къ соусамъ); въ такихъ случаяхъ мы дѣлаемъ лишь ссылку на статью и № названія гарнира или соуса.

Въ тушеныхъ же и брезерованныхъ блюдахъ, гдѣ гарниры и соуса входятъ въ составъ приготовляемаго блюда, пропорція и способъ ихъ приготовленія указаваются.

Особое примѣчаніе.

Приготовленіе телятины, баранины и свинины. Телятина, баранина и свинина приготовляются всѣми тѣми же способами, какъ говядина и кромѣ того еще особымъ способомъ „припусканія“ въ тѣхъ случаяхъ, когда мясо должно дойти до готовности, не измѣняя своего натуральнаго цвѣта.

Предварительная заготовка передъ приготовленіемъ. Предварительная заготовка, т. е. зачистка, отбиваніе, связываніе и проч. телятины, баранины и свинины, ничѣмъ не отличается отъ производимой надъ говядиной, но только телятина, какъ болѣе нѣжное мясо, отбивается исключительно для приданія формы и сглаживанія волоконъ, какъ и филе, но не для мягкости, какъ твердые сорта говядины. Поэтому отбивать телятину слѣдуетъ очень легко и мало.

Маринованіе. Въ виду того, что баранина имѣетъ особый специфическій привкусъ, за нѣсколько часовъ до приготовленія нѣкоторыхъ пикантныхъ блюдъ, она маринуется въ прованскомъ маслѣ съ прибавленіемъ луку, чесноку и букета, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ и бѣлыхъ кореньевъ.

Пропорція продуктовъ для маринованія. Для маринованія обыкновенно берется приблизительно на каждую персону $^1/_4$ стакана прованскаго масла, $^1/_5$ часть луковицы и одинъ зубокъ (частица) чесноку.

Переворачиваніе кусковъ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда прованское масло не покрываетъ до верху маринуемаго куска, то послѣдній время отъ времени нужно перевертывать съ одной стороны на другую, чтобы равномѣрнѣе маринованся.

Время маринованія. Время маринованія бываетъ различно, въ зависимости отъ величины куска и отъ

приготовляемаго блюда; мелкіе куски маринуются скорѣе крупныхъ. Для каждаго отдѣльнаго случая указано время маринованія.

Время приготовленія. Телятина, какъ болѣе нѣжное мясо, при всѣхъ способахъ приготовленія доходитъ до готовности гораздо скорѣе говядины, а потому всегда нужно тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы она не перешла, отчего мясныя волокна размочалятся и весь кусокъ потеряетъ форму и сочность. Баранина приготовляется дольше телятины, а свинина дольше говядины. Въ большинствѣ случаевъ всѣ жаркія изъ баранины и свинины, для приданія имъ большей мягкости и сочности, какъ напримѣръ: окорока, свиныя котлеты и проч., приготовляются въ тушеномъ или брезерованномъ видѣ.

Жаръ плиты. Для телятины жаръ плиты при всѣхъ способахъ приготовленія долженъ быть нѣсколько слабѣе, чѣмъ для говядины, потому что, какъ выше указано, мясо ея гораздо нѣжнѣе воловьяго. Для баранины и свинины жаръ такой же, какъ и для говядины.

Поливаніе сокомъ. Поливать сокомъ при жареніи и тушеніи телятину, баранину и свинину нужно также часто, какъ и говядину.

Готовность. Телятина, баранина и свинина при жареніи всегда доводятся до полной готовности и съ кровью, какъ говядина, никогда не подаются.

Приготовленіе домашняго фритюра.

Взявъ не менѣе 5 ф. хорошаго почечнаго жира, отдѣлить его отъ пленки, нарѣзать на маленькіе кусочки, сложить въ кастрюлю, залить холодною водою въ такомъ количествѣ, чтобы вода покрыла жиръ и поставить на плиту вариться, пока онъ станетъ прозрачнымъ, на что нужно не менѣе какъ 6 часовъ. Прозрачный цвѣтъ жира служитъ доказательствомъ того, что вся вода изъ него выпарилась, такъ какъ пока въ жирѣ есть хотя немного воды, онъ имѣетъ цвѣтъ мутный а не прозрачный. Достигнувъ этого, процѣдить жиръ черезъ салфетку, выжать ее хорошо, для того, чтобы получить и тотъ жиръ, который находится въ шкваркахъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ жира. Для приготовленія фритюра необходимо брать самый лучшій сортъ жира, а именно внутренній, околопочечный; отъ другаго жира получается при растапливаніи много отбросовъ, отъ которыхъ трудно очистить фритюръ; присутствіе-же отбросовъ сообщаетъ жаркимъ запахъ сала.

Подготовка фритюра для употребленія. Фритюръ, предназначенный для жаренія какихъ-бы то нибыло продуктовъ (отъ самыхъ простыхъ до самыхъ изысканныхъ), необходимо прежде всего процѣдить черезъ кисею или мокрую салфетку, чтобы онъ былъ совершенно чистъ, прозраченъ, желтаго цвѣта и не имѣлъ-бы никакихъ пригарокъ; въ противномъ случаѣ продукты, изжаренные въ такомъ фритюрѣ, получатъ не красивый темный цвѣтъ. Для жаренія фритюръ берется всегда въ настолько достаточномъ количествѣ, чтобы продукты совершенно были имъ покрыты — плавали въ немъ, иначе они будутъ неравномѣрно прожариваться (одна сторона пригоритъ, а другая останется сырою). Передъ опусканіемъ для жаренія извѣстнаго продукта во фритюръ, нужно послѣдній отколеровать, т. е. накалить до такой степени, чтобы брошенная въ него капля холодной воды производила сильный трескъ. Но при этомъ не слѣдуетъ давать фритюру горѣть.

Только до такой степени накаленный фритюръ пригоденъ для жаренія и достигаетъ своего назначенія т. е. образуетъ на зажаренномъ въ немъ продуктѣ красивую хрустящую румяную корочку и не придаетъ запаха сала. Все жаренное въ недостаточно нагрѣтомъ фритюрѣ получаетъ некрасивый сѣрый цвѣтъ и запахъ сала, что конечно окончательно портитъ кушанья. Въ тѣхъ случаяхъ, когда жаркія должны имѣть румяную хрустящую корочку, нужно ихъ жарить въ фритюрѣ; вообще-же можно въ немъ жарить продукты небольшой величины, въ томъ расчетѣ, чтобы они успѣли прожариться раньше, чѣмъ начнутъ горѣть отъ высокой температуры, образующейся при продолжительномъ накаливаніи фритюра.

Время, потребное для жаренія во фритюрѣ. Продуктъ, опущенный во фритюръ, жарится вообще не долго, минутъ 10 — 12, а мелкіе продукты и того меньше. Уже было говорено, что если во фритюрѣ продуктъ продержать долѣе, чѣмъ слѣдуетъ, то сверху пригоритъ и засохнетъ, а внутри останется сырымъ; если-же жарятъ рыбу, то она развалится на куски. Въ виду этого, нѣкоторые, болѣе твердые продукты, какъ то: телячьи и бараньи котлеты предварительно припускаются до полной готовности, а потомъ уже обжариваются во фритюрѣ.

Выниманіе изъ фритюра. По окончаніи жаренія продуктъ вынимается изъ фритюра шумовкой для того, чтобы черезъ ея дырочки стекалъ жиръ.

Отсушиваніе. По вынутіи изъ фритюра, продуктъ нужно отсушить на бумагѣ, положенной на сито, для того, чтобы весь жиръ въ нее впитался. Чѣмъ чаще во время отсушиванія мѣняется бумага, тѣмъ лучше. Нѣкоторые нѣжные продукты (куриныя котлеты), послѣ

бумаги, отсушиваются еще на салфеткѣ. Самая отсушка должна происходить очень быстро, чтобы продуктъ не успѣлъ остыть.

Подогрѣваніе. Все то, что жарится во фритюрѣ, должно сейчасъ-же, послѣ жаренія, подаваться къ столу; подогрѣвать нельзя, потому что получится въ кушаніи запахъ сала и корочка не будетъ хрустѣть; въ виду этого жарить во фритюрѣ нужно передъ самой подачей.

Сохраненіе фритюра. Если при жареніи въ первый разъ фритюръ не сгорѣлъ, то сейчасъ же, по окончаніи, его нужно процѣдить, хорошенько перекипятить и сохранять въ каменной посудѣ въ холодномъ мѣстѣ до другаго раза. Фритюръ можетъ сохраняться на холодѣ въ теченіи нѣсколькихъ дней, но при этомъ, вынося на холодъ, его не слѣдуетъ закрывать, пока совершенно не остынетъ, иначе онъ можетъ испортиться.

А. ГОВЯДИНА (воловье мясо).

I.

ВАРКА.

№ 1. Бефъ були.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса отъ $^1/_2$ до $^3/_4$ фун. (огузокъ).
Рѣпы, **Сельдерея**, **Моркови** — по 2 шт.
Картофеля 3 ш.
Луку $^1/_5$ часть небольшой луковицы.
Букетъ.
Соли по вкусу.

Правила приготовленія. Взявъ горбушку огузка, вырѣзать изъ нея мякоть, отбить мясо и, придавъ ему круглую форму, связать голландскими нитками и опустить вмѣстѣ съ букетомъ въ крутой, соленый кипятокъ. Минутъ черезъ пять накрыть кастрюлю крышкой и отставить на край плиты, на медленный огонь на 1—$1^1/_2$ или 2 часа. Когда мясо сварится до половины готовности, прибавить въ кастрюлю соль, крупно точеные коренья, т. е. рѣпу, морковь и сельдерей, затѣмъ вынуть мясо изъ отвара и давъ ему остыть минутъ 5—8, нарѣзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ; уложить на блюдо, придавъ сложеннымъ кускамъ мяса ту форму, какую мясо имѣло до нарѣзки и огарнировать его кругомъ отваренными кореньями и картофелемъ, заправивъ предварительно послѣднiй распущеннымъ сливочнымъ масломъ и рубленной зеленью петрушки.

Къ бефъ-були подается отдѣльно въ соусникѣ хрѣнный соусъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для бефъ-були слѣдуетъ брать горбушку огузка, какъ болѣе сочное мясо; преимущество огузка передъ толстымъ филе, ссѣкомъ, кострецомъ и другими сортами, состоитъ въ томъ, что въ сваренномъ видѣ онъ имѣетъ хорошiй, бѣлый цвѣтъ, между тѣмъ какъ названные сорта, послѣ варки, становятся темными.

Разница между бефъ були и бульоннымъ мясомъ. Бефъ були отличается отъ бульоннаго мяса значительно большей сочностью, а слѣдовательно и вкусомъ; эта сочность були объясняется слѣдующимъ образомъ: мясо, опущенное въ крутой кипятокъ, обволакивается легкой (бѣлковой) пленкой, которая сохраняетъ какъ мясной сокъ, такъ и всѣ вкусовыя вещества внутри куска. При варкѣ же мяса въ холодной водѣ, мясной сокъ и вкусовыя вещества переходятъ, какъ извѣстно, въ наваръ.

Посуда. Для варки бефъ були слѣдуетъ брать посуду соотвѣтственно величинѣ куска; лучше всего выбирать для этого продолговатый эмальированный чугунный котелокъ.

Количество кипятку. Кипятку лучше брать лишь такое количество, чтобы мясо было покрыто имъ.

Були, варенное въ бульонѣ. Були можно варить и въ бульонѣ, но при этомъ надо имѣть въ виду, что наваръ бульона отъ этого не усиливается, такъ какъ главная задача при приготовленіи були заключается въ томъ, чтобы оно сохранило свой мясной сокъ, для чего это мясо и опускаютъ въ кипятокъ.

Готовность мяса. Готовность були узнается посредствомъ иглы. (См. отд. о бульонахъ, въ объясненіяхъ и примѣчаніяхъ ст. 14). Були слѣдуетъ считать готовымъ послѣ 3-го періода.

Коренья и картофель. Коренья и картофель должны быть по возможности одинаковой величины и одинаково отточены, чтобы, положенные на гарниръ, придали блюду красивый видъ. Если опустить коренья въ кипятокъ раньше, чѣмъ бульи будетъ на половину готово, то они разварятся и потеряютъ форму; если позже, то они не успѣютъ отвариться; картофель отваривается отдѣльно; (о заправкѣ картофеля, зелени и овощей см. отдѣлъ „Антреме" № 26).

Хрѣнный соусъ. Способъ приготовленія хрѣннаго соуса см. отдѣлъ „Соусы" № 21.

№ 2. Свѣжій вареный языкъ.

Свѣжій языкъ приготовляется, тѣмъ же способомъ какъ бефъ бульи. Только послѣ варки, съ него снимается кожица.

Вареный языкъ подается съ гарнирами: зеленый горошекъ, пюре изъ картофеля и друг. (смотр. отдѣлъ „Антреме" №№ 55, 81).

Солонина.

Солонина приготовляется только однимъ способомъ: она варится, но послѣ варки ее можно приготовить и глассированной.

№ 3. Солонина (натуральная).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Солонины 1/2 ф.	**Картофеля** 2 штуки.
Букетъ.	**Хрѣну** 1/5 корня.

Правила приготовленія. Зачистить солонину, и продержать ее въ теченіи сутокъ въ холодной водѣ, мѣняя нѣсколько разъ послѣднюю. Въ день приготовленія

обланжирить, обтереть, связать голландскими нитками, положить въ кастрюлю соотвѣтственной величины и залить холодной водой такъ, чтобы послѣдняя совершенно покрывала солонину. Опустивъ букетъ, накрыть крышкой и поставить на плиту; какъ только вода начнетъ закипать, отставить кастрюлю на самый край плиты, гдѣ и варить, не давая сильно кипѣть. Вынувъ готовую солонину изъ воды, снять нитки, нарѣзать ее тонкими ломтиками поперекъ волоконъ и сложить на блюдо въ томъ видѣ, какой имѣла въ кускѣ. Огарнировавъ кругомъ картофелемъ англезъ, полить хрѣннымъ соусомъ, подавая его же отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Лучшій кусокъ вареной солонины получается изъ огузка и толстаго филе, но можно брать бедро, ссѣкъ и кострецъ.

Зачистка. При зачисткѣ солонины можно ее отдѣлить отъ кости, но возможно варить и вмѣстѣ съ костью.

Вымачиваніе. Передъ варкой солонину вымачиваютъ въ холодной водѣ, чтобы удалить изъ нея излишекъ соли; при этомъ, чѣмъ чаще мѣнять воду, тѣмъ солонина лучше вымокнетъ.

Обланжириваніе. Передъ варкой солонину слѣдуетъ обланжирить для удаленія вкуса и запаха селитры, съ которой она солится.

Варка въ холодной водѣ. Солонина варится въ холодной, а не въ горячей водѣ, какъ бефъ бульи, потому что ее нужно дольше варить, такъ какъ она тверже мяса, но во всякомъ случаѣ ее не слѣдуетъ кипятить долго, такъ какъ могутъ размочалиться ея волокна; кромѣ того нѣтъ необходимости, чтобы на поверхности солонины образовалась бѣлковая пленка, задерживающая сокъ въ мясѣ, такъ какъ отъ продолжительной солки

мясной сокъ видоизмѣняется и уже не такъ свободно можетъ выходить изъ солонины, какъ изъ сырого мяса; поэтому, въ предупрежденіе разваривания солонины, ее не кипятятъ, а только даютъ проходить парами, иначе она потеряетъ вкусъ, сдѣлается сухой и размочалится.

Картофель англезъ. Способъ приготовленія картофеля англезъ см. отд. „Антреме“ № 62.

Хрѣнный соусъ. Способъ приготовленія хрѣннаго соуса см. отд. „Соусы“ № 21.

№ 4. Глассированная солонина.

Глассированной солониной называется цѣльный кусокъ соленаго мяса, покрытый блестящей пленкой-гляссомъ, подаваемый съ гарниромъ маседуанъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Солонины $^1/_2$ ф.	**Малаги** (вино)	по $^1/_4$
	Фюме (гляссъ)	стакана.
Масла сливочнаго $^1/_{16}$ ф.	**Телячьяго бульона**	$^1/_2$ стак.

Правила приготовленія. Сваривъ солонину, снять съ нея нитки, остудить, обровнять края ножемъ, чтобы придать куску правильную форму и сложить въ овальную кастрюлю. Прибавивъ сливочнаго масла, малаги, гляссу и телячьяго бульона, поставить въ духовой шкафъ, не закрывая кастрюли крышкой. Поливая солонину какъ можно чаще сокомъ, варить ее до тѣхъ поръ, пока она не покроется блестящей пленкой (гляссомъ), и соусъ не высадится до густоты сметаны. Вынувъ изъ кастрюли, нарѣзать солонину вышеуказаннымъ образомъ и обложить гарниромъ маседуанъ изъ зелени и спассерованнымъ лучкомъ.

Точно такимъ же способомъ можно готовить и копченую солонину; только передъ варкой слѣдуетъ срѣзать съ нея всѣ закоптѣлыя мѣста.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ объясненія и примѣчанія, указанныя для приготовленія вареной солонины, относятся и къ глассированной.

Глясъ. Способъ приготовленія гляса см. отдѣлъ „Соусы“ № 8.

Гарниръ. Способъ приготовленія гарнира маседуанъ и спассерованнаго лучка см. отдѣлъ „Антреме“ №№ 58, 60.

№ 5. Соленый языкъ.

Способъ приготовленія соленаго языка тотъ-же, что солонины, только послѣ варки съ него снимается кожица; затѣмъ онъ нарѣзается тонкими ломтиками, поперекъ волоконъ и подается: съ зеленымъ горошкомъ, пюре изъ картофеля, или съ маринованными груздями, заправленными соусомъ томатъ. См. отдѣлъ „Антреме“ №№ 55, 81.

№ 6. Вареная ветчина (натуральная).

Ветчина варится точно также, какъ и солонина съ той разницей, что послѣ вымачиванія, ветчину слѣдуетъ обмыть въ теплой водѣ и, не обланжиривая, соскоблить съ кожи всю копоть; кромѣ того, ставя ветчину варить, нужно положить въ воду небольшой пучекъ свѣжаго сѣна, отчего она получаетъ пріятный ароматъ. Готовность, кромѣ обычнаго способа, т. е. посредствомъ иглы, узнается въ молодомъ окорокѣ по

кожѣ: если окорокъ готовъ, кожа легко разрывается подъ надавливаніемъ пальцами; въ старыхъ окорокахъ готовность узнается по костямъ: когда окорокъ готовъ, то колѣнная и крестцовая кости отстаютъ отъ мяса.

Вареная ветчина нарѣзается какъ жареный окорокъ телятины. Подаютъ ее съ зеленымъ горошкомъ, картофельнымъ пюре и др. (см. отд. „Антреме №№ 55, 81) и соусами: демигляссъ, трюфельнымъ сокомъ (см. отд. „Соусы“ №№ 52 и 13.)

Можно приготовить окорокъ глассированнымъ; глассируютъ его точно также, какъ и солонину. Къ нему подаютъ: глассированные коренья, зеленый горошекъ, крокеты изъ картофеля (см. отд. „Антреме“ №№ 83, 55). Можно окорокъ варить не только въ водѣ, но еще въ квасномъ суслѣ; въ этомъ случаѣ онъ предварительно вымачивается дней 5—6 въ водѣ, для того, чтобы отъ ветчины отстала вся копоть.

II.

ЖАРЕНІЕ.

№ 7. а) Ростбифъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Ростбифъ ½—¾ ф.
Фюме ¼ ф.
Масла.
Соли } по вкусу.
Перцу }

Хрѣну (скобленнаго) 1 чайная ложка.
Гарниру 2 столовыя ложки.

Правила приготовленія. Зачистить ростбифъ, т. е. срѣзать съ него лишній околопочечный жиръ и сухожильное растяженіе, залегающее подъ подкожно-клѣт-

чатымъ жиромъ; для этого нужно надрѣзать ножемъ съ двухъ сторонъ такъ, чтобы можно было подъ него просунуть руку. Затѣмъ обмыть мясо, обтереть полотенцемъ, связать голландскими нитками и посолить съ обѣихъ сторонъ, сложить жиромъ внизъ на противень, полить отколерованнымъ масломъ и поставить въ очень горячій шкафъ. Когда ростбифъ зарумянится съ одной стороны, повернуть его на другую; затѣмъ, сбавивъ жаръ до средней температуры, дожарить до полной готовности, поливая его отъ времени до времени, примѣрно черезъ каждыя 10 минутъ, тѣмъ сокомъ, который стекаетъ съ него на противень. (Если этого сока окажется слишкомъ мало, можно прибавить фюме или бульону). Вынувъ изъ шкафа, снять нитки и когда ростбифъ нѣсколько остынетъ (въ теченіи 10—15 минутъ), нарѣзать его слѣдующимъ образомъ: сначала отдѣлить внутреннюю филейную вырѣзку, лежащую на внутренней его поверхности, затѣмъ снять съ костей наружную, т. е. затылочную вырѣзку, нарѣзать ту и другую поперекъ волоконъ тонкими длинными ломтиками и расположить ихъ на костяхъ, обрубивъ предварительно нѣсколько ихъ нижнюю часть (ложныя ребра). При этомъ затылочная вырѣзка располагается на костяхъ въ томъ видѣ, какой она имѣла до нарѣзки; внутренняя же кладется поверхъ ея также въ продольномъ направленіи. Блюдо съ ростбифомъ гарнируется жаренными картофелемъ, глассированною рѣпой и морковью, зелеными бобами, зеленымъ горошкомъ, цвѣтной или брюссельской капустой, глассированными каштанами и проч., располагая все это кругомъ отдѣльными группами; кости-же посыпаются скобленнымъ хрѣномъ. Поливъ мясо процѣженнымъ соусомъ,—предварительно очистивъ его отъ лишняго жира,—подавать на столъ; остальной-же соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе. Принимая во вниманіе, что цѣльный ростбифъ вѣситъ не менѣе 15—20 ф., а можетъ потребоваться жаркое меньшей величины, то съ цѣлью уменьшить размѣръ куска, а слѣдовательно и его вѣса, можно брать вмѣсто цѣльнаго ростбифа одну затылочную вырѣзку на костяхъ. Въ такомъ случаѣ кость при зачисткѣ вынимается и жарится отдѣльно отъ мяса, такъ какъ если бы жарить не отдѣляя кости, то пока изжарились бы тѣ части мяса, которыя прилегаютъ къ кости, остальныя высушились бы. Во всѣхъ другихъ отношеніяхъ затылочная вырѣзка приготовляется и подается совершенно также, какъ полный ростбифъ, т. е. на зажаренной кости.

№ 8. Ростбифъ, жаренный на вертелѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Ростбифъ ½—¾ ф.
Фюме ¼ стакана.
Масла для смазыванія бумаги.
Соли, **Перцу** — по вкусу.
Прованскаго масла ½ стакана.
Луку ¼ луковицы.
Хрѣну (скобленнаго) 1 чайная ложка.
Гарниру 2 столов. ложки

Правила приготовленія. Зачистивъ, какъ указано выше, и связавъ цѣльный ростбифъ, сложить его въ глубокое блюдо или каменную чашку, обсыпавъ мелко шинкованнымъ лукомъ, облить прованскимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто на одинъ день, въ теченіи котораго нужно, отъ времени до времени, поворачивать съ одной стороны на другую, поливая его прованскимъ масломъ. За 3—4 часа до подачи къ столу, вынуть ростбифъ изъ чашки, посолить, обернуть въ намазанную масломъ восковую бумагу, прикрѣпить къ вертелу желѣзными шпильками, поставить подъ него плафонъ (толстое мѣдное блюдо) и жарить, поворачивая ручку вертела передъ огнемъ, и какъ можно чаще поливая жаркое сокомъ изъ плафона. Если кусокъ ростбифа имѣетъ около 20 фунтовъ, то жарить его нужно около 3½ час., а если болѣе вѣситъ, то и время требуется болѣе продожительное, сообразно расчету, указанному при изложеніи общихъ правилъ приготовленія мяса. Минутъ за 15—20 до подачи на столъ, снять бумагу и дать ростбифу заколероваться со всѣхъ сторонъ, продолжая поливать его сокомъ. Снявъ съ вертела, поступать дальше такъ же, какъ съ ростбифомъ жареннымъ на противнѣ.

Объясненія и примѣчанія къ обоимъ способамъ приготовленія.

Сортъ мяса. Для ростбифа берется тотъ сортъ мяса, который и носитъ названіе ростбифа. Онъ покупается не на фунты, а по числу позвонковъ, причемъ нельзя купить меньше одной кости, т. е. позвонка, но количество вырѣзки на одной кости столь незначительно, что жарить ростбифъ, состоящій менѣе чѣмъ изъ двухъ, трехъ костей, неудобно, такъ какъ столь маленькій кусокъ не будетъ имѣть соотвѣтствующаго ростбифу вкуса.

Зачистка. При зачисткѣ цѣлаго ростбифа кости не отдѣляются отъ мяса по той причинѣ, что по обѣимъ ихъ сторонамъ расположены вырѣзки: затылочная и внутренняя, которымъ безъ костей не на чемъ было бы держаться. Для того, чтобы срѣзать при зачисткѣ ростбифа сухожильное растяженіе, лежащее подъ слоемъ подкожнаго жира, нужно сдѣлать на этомъ послѣднемъ два продольныхъ надрѣза съ обѣихъ сторонъ.

Это сухожильное растяженіе срѣзается острымъ филейнымъ ножемъ. Было бы гораздо проще снять весь жиръ, срѣзать сухожиліе и затѣмъ снова приложить жиръ къ мясу; но такъ не дѣлаютъ, потому что жиръ не сталъ бы держаться на мясѣ; при описанномъ же способѣ зачистки, въ особенности если съ самаго начала положить ростбифъ на противень жиромъ внизъ, упомянутый слой жира въ теченіи жаренія вполнѣ соединится съ мясомъ.

Нарѣзка. При нарѣзкѣ ростбифа нужно прежде всего отдѣлить внутреннюю вырѣзку, чтобы она не мѣшала дальнѣйшей нарѣзкѣ. Обѣ вырѣзки слѣдуетъ рѣзать ломтиками одинаковой толщины.

Гарниры. Способъ приготовленія гарнировъ смотр. отдѣлъ „Гарнировъ“ №№ 2, 3, 4, 5, и 6. (См. отд. «Антреме» № 65 и др.)

Филе де-бефъ.

Филе де-бефъ жарится двумя способами:

а) на противнѣ и

б) на вертелѣ.

Филе де-бефъ подается къ столу или въ натуральномъ видѣ, при чемъ собственный сокъ его подается какъ соусъ, или-же съ гарнирами и соусами, отъ которыхъ оно получаетъ различныя названія, какъ то: а ля жардиньеръ, а ля шасеръ, а ля тортю, а ля финансьеръ, деми-пляссъ и пр. (См. отд. „Антреме“ №№ 85, 99, 97 и др.).

№ 9. Филе де-бефъ.

а) жаренный на противнѣ (натуральный).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (вырѣзка).
Свинаго шпеку 1 ломтикъ.
Кореньевъ: рѣпы, моркови, сельдерея, порея, петрушки всего $^1/_8$ ф.

Масла 3 золотника.
Фюме $^1/_4$ стакана.
Соли и перцу по вкусу.

Правила приготовленія. Зачиствъ мясо, обмыть его только обтираніемъ мокрымъ полотенцемъ, такъ какъ филе-мясо самое нѣжное и потому, при опусканіи въ воду, очень быстро размокаетъ, вслѣдствіе чего при жареніи получаетъ некрасивый видъ. Нашпиковать съ обѣихъ сторонъ свинымъ шпекомъ и обвязать голландскими нитками, придавъ ему правильную форму одинаковой по всей длинѣ толщины; затѣмъ посоливъ, и посыпавъ перцемъ, положить на противень, полить отколерованнымъ масломъ, посыпать мелко шинкованными кореньями и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда филе зарумянится, необходимо сбавить жаръ подъ плитой. Затѣмъ налить на противень фюме или обыкновеннаго бульона и образовавшимся сокомъ, какъ можно чаще поливать, пока жаркое не будетъ готово. Снявъ съ него нитки, дать остыть на столѣ (минутъ 10), потомъ, нарѣзавъ острымъ филейнымъ ножемъ, поперекъ волоконъ, тонкими, длинными ломтиками, положить на блюдо въ томъ видѣ, какое мясо имѣло до нарѣзки.

Снявъ предварительно съ сока лишній жиръ, процѣдить его, частью полить филе, остальной подавать отдѣльно въ видѣ соуса.

№ 10. Филе де-бефъ.

б) жаренный на вертелѣ (натуральный).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (вырѣзка).	**Прованскаго масла** $^1/_4$ стакана.
Свинаго шпеку 1 ломтикъ.	**Соли и перцу** по вкусу.
Луку $^1/_5$ луковицы.	

Правила приготовленія. Зачистивъ, связавъ и нашпиковавъ филе свинымъ шпекомъ, сложить его въ каменную чашку, залить прованскимъ масломъ, обложить ломтиками лука и оставить на 3 часа. Затѣмъ надѣть на шпильку, обвязать намаслянной бумагой и прикрѣпить къ вертелу. За $1^1/_2$ часа до обѣда, поставить передъ огнемъ и дать жариться, все время повертывая вертелъ и какъ можно чаще поливая мясо сокомъ, который стекаетъ съ него въ подставленный плафонъ. За $^1/_4$ часа до отпуска, снять бумагу съ филе, посолить его, заколеровать, снять съ вертела, нарѣзать тонкими, длинными ломтиками, сложить на блюдо, полить собственнымъ сокомъ, отдѣленнымъ отъ жира и подавать къ столу отдѣльно отъ гарнира.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Филе де-бефъ, какъ показываетъ само названіе, готовится изъ вырѣзки, т. е. филе. Но оно можетъ быть приготовлено и изъ толстаго филе цѣликомъ; въ такомъ случаѣ жаркое получится болѣе твердое. При приготовленіи его изъ толстаго филе цѣликомъ, необходимо предварительно вырѣзать изъ послѣдняго кость.

Шпикованіе. Филе де-бефъ шпикуется свинымъ шпекомъ для приданія ему сочности, какъ это указано

въ общей статьѣ. Если попадается мясо отъ хорошо откормленнаго вола, то можно обойтись и безъ шпикованія.

Сокъ изъ подъ филе. Сокъ, съ которымъ жарилось филе де-бефъ, необходимо передъ подачей къ столу процѣдить, для того чтобы удалить оставшіеся въ немъ коренья. На гарниръ эти коренья не подаются, а прибавляются при жареніи, только для приданія жаркому аромата.

Гарниры. Къ филе де-бефъ подаются разнообразные гарниры, какъ-то: жардиньеръ, финансьеръ и др. (смотр. отд. Антреме №№ 85, 97).

Соуса. Изъ соусовъ къ филе де-бефъ подаются: томатъ, шоссеръ, мадера, деми-пляссъ, пикантъ. (Способъ приготовленія см. отдѣлъ Соусовъ №№ 48, 50, 51 52).

Бифштексъ.

Способъ приготовленія. Бифштексъ жарится двумя способами именно:

а) на сковородѣ и

б) на рошпорѣ.

№ 10. Бифштексъ, жаренный на сковородѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (вырѣзка).	**Соли** } по вкусу.
Масла для жаренья.	**Перцу** } по вкусу.

Правила приготовленія. Зачиститъ вырѣзку (филе) отъ лишняго жира и сухожилій, нарѣзать порціонными ломтиками поперекъ волоконъ, положить каждый ломтикъ на средину мокрой салфетки, стянуть края послѣдней и отбить металлической тяпкой. Затѣмъ, вынувъ

изъ салфетки, обвязать кругомъ голландской ниткой или тонкой веревочкой, придавъ форму тумбочки. За 15—20 минутъ до подачи, распустить на горячей тонкой желѣзной сковородѣ кусокъ масла и когда оно заколеруется (будетъ румяное), посолить бифштексъ съ обѣихъ сторонъ, посыпать перцемъ, положить на сковороду и поставить послѣднюю на сильный огонь. Когда бифштексъ съ одной стороны зарумянится, перевернуть на другую и также заколеровать. Затѣмъ отставить сковороду на край плиты, на медленный огонь и дожарить до полной готовности, или же, по желанію, оставить немного съ кровью. Какъ только бифштексъ изжаренъ, сейчасъ переложить на блюдо, полить его собственнымъ сокомъ, посыпать скобленнымъ хрѣномъ, огарнировать жареннымъ картофелемъ и сейчасъ же подавать, не давая остыть. Если жаръ плиты не надеженъ, т. е. можетъ уменьшиться во время зарумяненія бифштекса, то прежде чѣмъ положить на сковородку, смазать его прованскимъ масломъ для того, чтобы скорѣе заколеровался.

№ 11. Бифштексъ, жаренный на рошпорѣ.

Для жаренія на рошпорѣ бифштексъ заготовляется такимъ-же образомъ, какъ и для жаренія на сковородѣ; за $^1/_4$ часа до нодачи, приготовленный бифштексъ посыпается съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ, а для того, чтобы быстрѣе заколеровался и получилъ хрустящую корочку, смазывается прованскимъ масломъ; затѣмъ кладутъ его на рошпоръ, т. е. на желѣзную рѣшетку поставленную на горячія уголья (уголья кладутся на плиту, а рѣшетка ставится надъ ними). Когда одна сторона бифштекса зарумянится, надо его перевернуть на другую. Изжаривъ до полной готовности, снять

бифштексъ съ рошпора прямо на блюдо; соусы и гарниры подаются тѣ же, что для бифштекса, жареннаго на сковородѣ.

№ 12. Разновидности бифштекса.

Разновидности бифштекса какъ то: бифштексъ *по гамбургски и бифштексъ а ля шатобріанъ* приготовляются совершенно также, какъ обыкновенный бифштексъ, жаренный на сковородѣ, съ той разницей, что бифштексъ по гамбургски не прожаривается до полной готовности, а подается съ кровью; кромѣ того, на готовый бифштексъ, при подачѣ на столъ, кладется одинаковая по формѣ съ нимъ яичница глазунья (смотр. отдѣлъ антреме) и кромѣ того поливается собственнымъ сокомъ, предварительно вскипяченнымъ съ небольшимъ количествомъ уксуса. Что касается бифштекса а ля шатобріанъ, то мясо для него берется толщиною въ два пальца, онъ жарится 20 минутъ, подается не вполнѣ дожаренным (съ кровянымъ сокомъ), гарнируется картофелемъ и къ нему подается или чистый сокъ, или соусъ метръ-д'отель (смотр. отдѣлъ Соусы № 14 и 15).

№ 13. Бифштексъ по нѣмецки.

Бифштексъ по нѣмецки, жарится на рошпорѣ, какъ обыкновенный бифштексъ, но предварительно тонко нарѣзанные продолговатые куски вырѣзки, панируются въ яйцѣ и въ тертомъ черствомъ бѣломъ хлѣбѣ; потомъ вспрыскивается масломъ, вторично панируется въ хлѣбѣ, и, наконецъ уже жарится. Къ бифштексу по нѣмецки подается пюре изъ картофеля съ маленькими гренками.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Бифштексъ всегда приготовляется изъ филе, т. е. изъ самой мягкой и нѣжной части мяса.

Вмѣсто филейной вырѣзки можно брать краевую или затылочную вырѣзки, но при этомъ не получается того сочнаго и нѣжнаго вкуса, какъ изъ филейной вырѣзки. Для полученія хорошаго полнаго бифштекса, всегда слѣдуетъ брать мясо отъ головки, т. е. отъ толстаго мясистаго высокаго края филе, а не отъ хвоста, т. е. тонкой и плоской части, потому что въ послѣднемъ случаѣ бифштексъ не можетъ имѣть того вида и сочности, какъ взятый отъ головки.

Отбиваніе. Мясо для бифштекса никогда не обмывается; для приданія правильной, круглой формы, отбиваютъ его въ салфеткѣ, а для того, чтобы мясо не приставало, предварительно смачиваютъ ее въ холодной водѣ.

Способъ завертыванія въ салфетку. Бифштексъ завертываютъ въ салфетку слѣдующимъ образомъ: положивъ на средину салфетки, собрать и стянуть края послѣдней, придавъ такимъ образомъ мясу круглую форму.

Связываніе нитками. Отбитый бифштексъ обвязывается кругомъ голландской ниткой, чтобы во время жаренія не потерялъ своей круглой высокой формы.

Подробности жаренія. Жарить нужно очень быстро на сильномъ огнѣ и на тонкой сковородѣ, чтобы мясо быстро румянилось и не давало изъ себя соку, иначе оно будетъ сухимъ, не сочнымъ и на видъ не красивымъ. Какъ только бифштексъ заколеруется съ обѣихъ сторонъ, слѣдуетъ сковороду отставить на медленный огонь, на край плиты, гдѣ онъ равномѣрно прожарится

до полной готовности, если же держать бифштексъ все время на сильномъ огнѣ, то сверху онъ будетъ горѣть, а въ срединѣ останется сырымъ.

Бифштексъ съ кровью. Если желаютъ имѣть бифштексъ съ кровью, то его жарятъ нѣсколько меньше, а именно: не 20, а всего 15 минутъ.

Количество масла для жаренія. Масло для жаренія бифштекса берется въ очень незначительномъ количествѣ, только чтобы дно сковороды не было сухое и чтобы бифштексъ къ ней не приставалъ. Если взять много масла, то оно быстро подгоритъ и получитъ горькій вкусъ, который передастъ и бифштексу.

№ 14. Филе миньонъ.

Филе миньонъ есть ничто иное, какъ маленькіе бифштексы (вѣсомъ $1/4$ ф.), приготовленные изъ филейной вырѣзки (изъ толстаго филе), называемой французами „миньонъ". Такъ какъ филе миньонъ вдвое менѣе обыкновеннаго порціоннаго бифштекса, то его слѣдуетъ жарить болѣе короткое время и на каждую персону подавать по двѣ штуки.

Подаютъ его на крутонахъ изъ бѣлаго хлѣба одинаковой величины и формы, какъ и филе. На гарниръ подаются различные пюре изъ овощей, кореньевъ и зелени, положенные въ тарталеты изъ сдобнаго тѣста; соуса подаются различные и всегда темные и пикантные, напримѣръ: а ля шассеръ, деми гляссъ, мадера и проч., отъ которыхъ получаетъ названіе и филе.

Способъ приготовленія соусовъ и гарнировъ смотри въ соотвѣтствующихъ отдѣлахъ о соусахъ и гарнирахъ.

Антрекотъ де-бефъ.

Способъ приготовленія. Антрекотъ жарится двумя способами именно:

а) на сковородѣ и
б) на рошпорѣ.

Названіе антрекота. Различныя названія, которыя носитъ антрекотъ, зависятъ отъ названій подаваемыхъ къ нему соусовъ и гарнировъ, такъ напримѣръ: а ля рюссъ, а ля бордалезъ и пр.

№ 15. Антрекотъ де-бефъ, жаренный на сковородѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону:

Антрекота 1 кость.	**Картофеля** 2—3 штуки.
Масла для жаренія.	**Хрѣну** скобленнаго 1 чайн. ложка.
Соли, **Перцу** } по вкусу.	

Правила приготовленія. Взявъ одну или нѣсколько костей антрекота, срубить съ нихъ верхнія кости (позвонки), разрѣзать мясо вдоль по костямъ и зачистить каждую кость, придавъ ей форму отбивной телячьей котлеты. Отбить каждую котлету металлической тяпкой, чтобы она во всѣхъ частяхъ имѣла одинаковую толщину, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой. Затѣмъ, распустивъ на раскаленной сковородѣ кусокъ масла, положить на него антрекотъ и жарить какъ бифштексъ. Когда, по истеченіи 20—25 минутъ, онъ изжарится, сложить его на блюдо цѣликомъ, не разрѣзая на части, посыпать по кости скобленнымъ хрѣномъ, огарнировать кругомъ, цѣльнымъ жареннымъ картофелемъ и обливъ собственнымъ сокомъ, подавать.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Антрекотъ — верхняя часть тонкаго края, соотвѣтствующая телячьему карре (котлетныя части), не продается на фунты, какъ прочіе сорта мяса, а по костямъ, которыя рубятся въ продольномъ направленіи. Каждая такая кость вѣситъ отъ 1 $^1/_4$ ф. до 3 ф. (смотря по величинѣ туши).

Зачистка антрекота. Антрекотъ (каждая отдѣльная кость) всегда зачищается какъ и прочее мясо, но при этомъ съ него срѣзается не только лишній жиръ, но также и часть мяса у окончанія кости, при чемъ обрѣзаются края, чтобы получилась правильная форма отбивной котлеты.

Отбиваніе антрекота. Каждая часть антрекота (котлета) отбивается отдѣльно металлической тяпкой, не только для приданія красивой формы, но и для того, чтобы котлета во всѣхъ своихъ частяхъ имѣла одинакую толщину. Не слѣдуетъ отбивать очень тонко; отъ этого при жареніи антрекотъ высыхаетъ, теряетъ сочность и становится сухимъ.

Значеніе вѣса мяса для жаренія. Если кость антрекота въ зачищенномъ видѣ вѣситъ не болѣе 1, 1$^1/_4$ ф., то ее можно изжарить на плитѣ до полной готовности, и сейчасъ-же подавать цѣликомъ, не разрѣзая на порціи. Если-же кость вѣситъ болѣе 1$^1/_4$ ф., а именно 2—2$^1/_2$ ф. и болѣе, то слѣдуетъ только немного обжарить ее на плитѣ, чтобы зарумянилась, а потомъ тушить въ соку или въ соусѣ отъ $^3/_4$ до часу и болѣе, въ зависимости отъ величины куска; въ противномъ случаѣ т. е. если жарить на плитѣ, антрекотъ будетъ внутри совсѣмъ сырой (способъ тушенія антрекота см. выше отд. тушенія).

Названіе антрекота. Различныя названія, которыя носитъ антрекотъ, зависятъ отъ названій подаваемыхъ къ нему соусовъ и гарнировъ, такъ напримѣръ: а ля рюссъ, а ля бордалезъ и проч

№ 16. Антрекотъ, жаренный на рошпорѣ.

Антрекотъ жарится на рошпорѣ точно также, какъ и бифштексъ; соуса и гарниры подаются тѣ же, какъ и къ антрекоту, жаренному на сковородѣ.

№ 17. Лангетъ де-бефъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. вырѣзки.	**Гарниру** 1 столовая ложка.
Масла для жаренія.	**Соусу** 1 столовая ложка.
Соли, **Перцу** — по вкусу.	

Правила приготовленія. Нужное количество вырѣзки или толстаго филе зачистить, нарѣзать продолговатыми ломтиками въ видѣ языковъ, отбить немного тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ и обжарить до полной готовности на тонкой сковородѣ, на отколерованномъ маслѣ.

Лангетъ де-бефъ подается съ острымъ соусомъ, наприм: пикантъ (см. отд. „Соусы" № 51) и гарнируется жареннымъ картофелемъ (см. отд. „Антреме" № 65).

Примѣчаніе. Лангетъ де-бефъ можно жарить также на рошпорѣ, соблюдая тѣ-же правила, какія указаны для приготовленіи бифштекса на рошпорѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Мясо подъ этимъ названіемъ можно приготовить также изъ толстаго или тонкаго филе и даже изъ ссѣка и огузка; въ послѣднемъ случаѣ жаркое будетъ жестче и грубѣе. Приготовляя изъ вырѣзки, его почти не отбиваютъ, а лишь сглаживаютъ тяпкой. Если же берутъ другіе сорта мяса, то передъ жареніемъ его нужно хорошенько отбить.

Лангетъ жарится на сильномъ огнѣ, въ продолженіи 15 минутъ, чтобы онъ былъ кровянымъ. Отъ жаренія на отколерованномъ маслѣ поверхность мяса получаетъ красивую румяную корочку.

№ 18. Бефъ-строгоновъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^3/_8$ ф. (вырѣзка).	**Картофеля** 2 штуки.
Масла для жаренія.	**Луку** $^1/_5$ луковицы
Томатовъ 1 столовая лож.	**Соли**, **Перцу**, **Кабуль** — по вкусу.
Сметаны 2 столовыя лож.	
Фюме $^1/_4$ стакана.	
Муки 1 чайная ложка.	

Правила приготовленія. Зачиститвъ мясо, нарѣзать сначала на небольшіе ломтики, а затѣмъ каждый изъ нихъ на маленькіе, тонкіе кусочки, длиной приблизительно въ 1 вершокъ. За 20 минутъ до подачи, поджарить на тонкой сковородѣ шинкованный лукъ и когда онъ начнетъ румяниться, положить на сковородку кусочки мяса, которые предварительно посыпать солью, перцомъ и мукой, и обжарить ихъ на сильномъ огнѣ до такой степени, чтобы весь сокъ ихъ, (выходящій

при жареніи), высадился, т. е. сгустился и обратно перешелъ на мясо, отчего оно станетъ блестящимъ. Зажаренные кусочки мяса переложить въ глубокій сотейникъ, залить соусомъ-томатъ со сметаной (смотр. отд. соусовъ № 26), накрыть сотейникъ плотно крышкой и поставить на $^1/_4$ часа тушить на пару, на краю плиты.

Бефъ строгоновъ подается въ металлической чашкѣ, посыпается зеленью петрушки и гарнируется вокругъ блюда картофелемъ пай (смотр. отд. антреме № 68).

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Если бефъ-строгоновъ приготовляется изъ толстаго филе или сѣека, то мясо должно быть тщательно отбито и кромѣ того, нужно его тушить дольше, примѣрно около $^1/_2$ часа.

Мука. Мука, которою посыпаются ломтики мяса придаетъ соусу бефъ-строгоновъ большую густоту.

Лукъ. Если положить ломтики мяса на сковороду раньше, чѣмъ лукъ зарумянится т. е. пока онъ еще сырой, то мясо приметъ запахъ сыраго лука.

Сильный огонь. Бефъ строгоновъ слѣдуетъ жарить на сильномъ огнѣ, иначе мясо не сохранитъ въ себѣ сока и получитъ не красивый цвѣтъ.

Готовность мяса. Готовность мяса опредѣляется тѣмъ, что поверхность его становится отъ покрывающаго его сгущеннаго сока блестящей.

Бефъ-строгоновъ тушится въ соусѣ, для приданія мясу вкуса соуса томатъ.

Картофель. Картофель кладется въ бефъ-строгоновъ передъ самой подачей, иначе онъ размякнетъ въ соусѣ.

Подача на столъ. Бефъ-строгоновъ, какъ соусное блюдо, обыкновенно подается въ металлической чашкѣ къ завтраку; къ обѣду же его подаютъ вмѣсто жаркаго, а на ужинъ въ видѣ горячей закуски. Кромѣ того, бефъ-строгоновъ подается часто на одномъ блюдѣ съ бефъ дюшесъ и служитъ какъ-бы дополненіемъ послѣдняго.

Продукты и ихъ пропорція. Продукты, необходимые для приготовленія бефъ-строгоновъ крайне разнообразны какъ равно и ихъ пропорція. Въ описаніи этого блюда помѣщены только, такъ сказать, основные безъ которыхъ оно не можетъ быть приготовлено.

№ 19. Бефъ-дюшесъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Тѣже, что для филе миньонъ, кромѣ того:

Луку $^1/_5$ луковицы.	**Селедки** $^1/_6$ цѣлой.

Правила приготовленія. Бефъ дюшесъ по наружному виду сходенъ съ филе-миньонъ, готовится совершенно одинаково и подается также, какъ филе-миньонъ на крутонахъ. Разница состоитъ лишь въ томъ, что при подачѣ, на мясо кладется тушеный лукъ и кусочки селедки.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Если бефъ дюшесъ приготовляется для подачи на столъ съ бефъ строгоновъ, то толстую часть вырѣзки (головку) слѣдуетъ употребить на бефъ дюшесъ, такъ какъ изъ нея получаются лучшіе бифштексы; изъ хвостика же приготовить бефъ строгоновъ.

Количество мяса. На бефъ-дюшесъ, поданный отдѣльно, берется какъ всегда $^1/_2$ ф. мяса на персону; если же онъ подается вмѣстѣ съ бефъ-строгоновъ, то на каждое изъ этихъ блюдъ берется только по $^1/_4$ ф. на персону.

№ 20. Шнельклопсъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса 1/2 ф. (толстый филе, ссѣкъ, огузокъ или какая нибудь вырѣзка).	**Муки** 1 чайная ложка.
Картофеля 3 штуки.	**Сметаны:** 2 стол. ложки.
Луку 1/4 луковицы.	**Фюме** 1 столовая ложка.
	Соли, **Перцу** — по вкусу.

Правила приготовленія. Зачистить нужное количество мяса, нарѣзать продолговатыми тонкими ломтиками, длиною въ два вершка, отбить тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой и обжарить вмѣстѣ съ тонко шинкованнымъ лукомъ. Когда мясо зажарится, переложить его въ глубокій сотейникъ, залить соусомъ „сметана“ (см. отд. „Соусы“ № 26) и тушить на пару, подъ крышкой. Шнельклопсъ гарнируется картофелемъ англезъ (см. отд. „Антреме“ № 62).

Примѣчаніе. Указанія, сдѣланныя для приготовленія бефъ-строгоновъ, примѣняются къ шнельклопсу.

III.
РУБЛЕННОЕ МЯСО.

№ 21. Котлеты.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону:

Мяса 3/8 ф. (кострецъ).	**Масла** для жаренія.
Почечнаго жиру 1/8 ф.	**Луку** 1/5 небольшой луковицы.
Бѣлаго хлѣба 1/2 ломтика.	**Соли**, **Перцу** — по вкусу.
Молока, чтобы только смочить бѣлый хлѣбъ.	**Льду**, **Воды** — 1 чайная ложка.
Яицъ, **Сухарей** — для папировки.	

Правила приготовленія. Взявъ нужное количество мяса, зачистить, обмыть, нарѣзать небольшими кусочками и мелко изрубить въ деревянной чашкѣ, вмѣстѣ съ почечнымъ жиромъ и бѣлымъ хлѣбомъ, смоченнымъ въ молокѣ (вмѣсто того, чтобы рубить, можно смолоть въ мясорубкѣ). Къ изрубленному мясу прибавить мелко колотаго чистаго льду, или просто холодной воды, чтобы оно стало сочнымъ, положить по вкусу соли, перцу и поджареннаго на маслѣ луку и все тщательно промѣшать, чтобы образовалась гладкая однородная масса. Послѣ того смочить столъ холодной водой, раздѣлить на немъ изрубленное мясо на порціи и придать каждой изъ нихъ форму лепешки, края которой завернуть при помощи ножа внутрь, такимъ образомъ, чтобы въ срединѣ оставалось пустое пространство. Эта полость служитъ для скопленія соковъ, выдѣляющихся во время жаренія изъ внутреннихъ стѣнокъ; наружныя-же, будучи отколерованы при началѣ жаренія, соку не выпускаютъ. Придавъ затѣмъ соотвѣтствующую котлетамъ продолговатую форму, запапировать въ яйцѣ и сухаряхъ и за 1/4 часа до подачи, поджарить на отколерованномъ маслѣ до готовности.

Гарниры и соуса подаются къ котлетамъ самые разнообразные; большею же частью изъ овощей и зелени, а вмѣсто соуса, ихъ собственный сокъ или же соусъ „сметана“ (см. отд. соусовъ № 26).

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для котлетъ можно брать мясо перваго сорта, какъ то: толстый филе, кострецъ, ссѣкъ, а также мясо втораго сорта, т. е. лопатки и толстый край, въ виду того, что мясо для котлетъ совершенно измельчивается, т. е. превращается въ фаршъ; при этомъ условіи степень твердости или мягкости измельченнаго

мяса не имѣетъ существеннаго значенія; въ видахъ экономіи, для котлетъ можно брать мясо не 1-го сорта, но только чтобы было по возможности меньше костей и сухожилій, такъ какъ они отбрасываются.

Почечный жиръ. Почечный жиръ необходимо предварительно зачистить т. е. снять съ него пленки, чтобы послѣднія не попали въ котлеты. Въ котлеты прибавляется почечный жиръ, для того, чтобы послѣднія были сочны и нѣжны. Для соединенія съ жиромъ, мясо тщательно продѣлываютъ, т. е. промѣшиваютъ съ измельченнымъ также жиромъ послѣ того, какъ оно уже изрублено, или-же мелется вмѣстѣ съ жиромъ въ мясорубкѣ.

Клейкость. Необходимая клейкость, препятствующая котлетамъ при жареніи развалиться и потерять форму, достигается: 1) тщательнымъ измельченіемъ мяса (если мясо мелется въ мясорубкѣ, то его слѣдуетъ пропустить не менѣе двухъ разъ); 2) продѣлываніемъ мяса т. е. тщательнымъ промѣшиваніемъ; и 3) своевременнымъ прибавленіемъ соли. Мясо слѣдуетъ солить до продѣлыванія. Многіе совершенно ошибочно думаютъ, что для связи изрубленнаго сыраго мяса нужно прибавлять яйца; напротивъ, отъ прибавленія ихъ, котлеты становятся жесткими, такъ какъ яичный бѣлокъ, быстро свертываясь уже въ самомъ началѣ жаренія, не только теряетъ свойство соединять, пока онъ сырой, но отдѣляясь самостоятельными комками, которые раздѣляютъ частицы мяса тѣмъ самымъ способствуютъ вытеканію изъ него сока, а слѣдовательно высушиванію котлетъ, при чемъ, комки свернувшагося бѣлка бываютъ иногда такъ жестки, что становятся неудобоваримыми для желудка.

Бѣлый хлѣбъ. Мякоть бѣлаго хлѣба, смоченная въ молокѣ или бульонѣ, прибавляется къ котлетамъ для

сохраненія въ нихъ, при жареніи, мяснаго сока. Объяснить это можно такъ: измельченное мясо утрачиваетъ тѣ оболочки, которыя задерживаютъ его сокъ при жареніи кускомъ; бѣлый хлѣбъ, введенный въ котлеты, вбираетъ въ себя во время жаренія этотъ сокъ и такимъ образомъ котлеты пріобрѣтаютъ сочность. Необходимо придерживаться опредѣленной пропорціи прибавляемаго бѣлаго хлѣба, иначе котлеты могутъ лопаться и разсыпаться (на 5 ф. мяса совершенно достаточно 3-хъ коп. булки). Слѣдуетъ брать черствую, вечернюю булку и ни въ какомъ случаѣ не класть только что испеченный горячій бѣлый хлѣбъ, отъ котораго котлеты получаютъ кисловатый вкусъ.

Ледъ и холодная вода. Мелко истолченный ледъ или просто холодная вода, прибавляемая къ котлетамъ, имѣетъ двоякое значеніе: 1) вода придаетъ мясу сочность и 2) при жареніи она идетъ на усыханіе. Безъ прибавленія воды на усыханіе пойдетъ часть сока, отъ чего котлеты станутъ сухими, жесткими; не слѣдуетъ однако вливать большаго количества воды, иначе приготовленная масса станетъ жидкой и котлеты, при жареніи, могутъ развалиться.

Лукъ. Лукъ въ котлеты слѣдуетъ класть запассерованнымъ, т. е. прожареннымъ на маслѣ, чтобы онъ не заглушалъ вкуса мяса. Прибавленіе же сыраго луку, кромѣ дурнаго вкуса, придаетъ котлетѣ непріятный запахъ.

Дѣленіе изрубленнаго мяса на порціи. Прежде чѣмъ приступить къ раздѣлыванію котлетъ, необходимо раздѣлить изрубленное мясо на равныя порціи, иначе они не могутъ одновременно зажариться до готовности: котлеты малой величины прожарятся быстрѣе большихъ. Вообще-же слѣдуетъ избѣгать дѣлать очень маленькія,

тонкія котлеты, такъ какъ при жареніи они высыхаютъ и становятся жесткими.

Раздѣлываніе котлетъ. Раздѣлываніе котлетъ вышеуказаннымъ способомъ, т. е. съ оставленіемъ полости внутри, имѣетъ то преимущество передъ обыкновеннымъ способомъ раздѣлыванія, что при жареніи, сокъ котлетъ не разрываетъ ихъ, но собирается весь въ этой полости и, оставаясь въ ней, придаетъ котлетамъ сочность.

Для того, чтобы мясо не приставало къ столу или доскѣ, на которыхъ раздѣлываются котлеты, нужно смачивать ихъ водой.

Панировка котлетъ. Чтобы сухари держались на обваливаемыхъ въ нихъ котлетахъ, послѣднія предварительно смазываются яйцомъ посредствомъ кисточки, такъ какъ такой способъ наиболѣе опрятенъ. Панировка необходима для приданія котлетамъ болѣе красиваго вида.

Жареніе. Котлеты слѣдуетъ класть на сковороду для жаренія ихъ, той стороной, которая загнута внутрь, иначе онѣ могутъ открыться и потерять форму. Жарить котлеты на сильномъ огнѣ не слѣдуетъ; онѣ должны быть вполнѣ прожаренными безъ крови, сильный же огонь ихъ только подрумянитъ снаружи, но не прожаритъ.

Готовность. О готовности котлетъ можно судить по затвердѣлой наружной корочкѣ, но чтобы вполнѣ убѣдиться въ ихъ готовности, слѣдуетъ надавить ихъ ножемъ: если котлеты даютъ кровяной сокъ, то онѣ значитъ еще не дожарены; готовыя котлеты даютъ бѣлый сокъ.

Всѣ эти объясненія и указанія одинаково примѣнимы къ приготовленію: 1) обыкновенныхъ битковъ, 2) битковъ по казацки и 3) литовскихъ зразъ.

№ 22. Обыкновенные битки.

Обыкновенные битки отличаются отъ котлетъ своей круглой формой и при томъ берется двойная порція почечнаго жира. Кромѣ того, послѣ жаренія, ихъ нужно тушить въ теченіи $^1/_4$ часа въ соусѣ сметана (см. отд. „Соусы“ № 26).

№ 23. Битки по казацки.

Битки по казацки отличаются отъ обыкновенныхъ битковъ тѣмъ, что дѣлаются втрое меньше по формѣ, фаршируются омлетомъ (см. отд. „Антреме“ № 3), и тушатся въ соусѣ томатъ со сметаной (смотр. отд. „Соусы“ № 29).

№ 24. Литовскія зразы.

Литовскія зразы имѣютъ форму котлетъ, фаршируются бѣлымъ хлѣбомъ или разсыпчатой манной кашей съ лукомъ (см. отд. „Фаршей“ № 15) и тушатся послѣ жаренія въ соусѣ сметана (см. отд. „Соусы“ № 29).

№ 25. Фаршированный рулетъ.

Продукты, и пропорція тѣ же, что для приготовленія котлетъ.

Правила приготовленія. Приготовивъ мясо также, какъ для котлетъ, и въ той же пропорціи, выложить его на столъ, на мокрую салфетку и размазать при помощи ножа пластомъ въ палецъ толщины. Придавъ такимъ образомъ мясу форму раскатаннаго тѣста для пирога, положить въ середину заранѣе приготовленный (по 1 стол. л. на персону) фаршъ. Соединивъ края мяса такъ, чтобы одинъ край покрывалъ другой, придать рулету правильную форму, затѣмъ смазать верхнюю сторону его яйцомъ, посыпать мелко и столчен-

ными, просѣянными, сухарями и осторожно переопрокинуть рулетъ верхнею стороною съ салфетки на смазанный масломъ противень. Выправивъ рулетъ на противнѣ, т. е. придавъ ему всюду одинаковую толщину, смазать со всѣхъ сторонъ яйцомъ, посыпать сухарями, полить распущеннымъ масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда рулетъ зарумянится, сбавить жаръ подъ плитой, подлить на противень нѣсколько суповыхъ ложекъ бульона и, поливая какъ можно чаще этимъ сокомъ, дожарить рулетъ до готовности.

Къ рулету подается или собственный его сокъ, или соусъ сметана (см. отд. „Соусы" № 26).

Объясненія и примѣчанія.

Клейкость. Мясо для рулета должно быть болѣе клейкимъ, чѣмъ для котлетъ, такъ какъ труднѣе сохранить форму рулета, въ виду его величины. Поэтому льду или холодной воды, которая разжижаетъ мясо, слѣдуетъ прибавлять меньше, чѣмъ для котлетъ.

Салфетка. Салфетка, на которой дѣлается рулетъ должна быть намочена водой, чтобы мясо къ ней не приставало.

Толщина рулета. Толщина сыраго рулета должна быть равномѣрна, чтобы онъ одинаково прожаривался. Легче всего достигнуть равномѣрной толщины тогда, когда мясо распредѣляется ровнымъ слоемъ на салфеткѣ.

Фарширование. При фаршированіи рулета (см. отд. „Фаршей" №№ 2, 10, 19 и др.) не нужно класть фаршъ въ большомъ количествѣ, при чемъ не слѣдуетъ стягивать края при соединеніи рубленнаго мяса, такъ какъ отъ этого рулетъ можетъ во время жаренія лопнуть и тогда фаршъ вывалится наружу.

Жареніе. Рулетъ нужно ставить жариться въ горячій духовой шкафъ, чтобы на немъ образовалась

корочка, предохраняющая его отъ трещинъ. Послѣ того, какъ рулетъ зарумянится, нужно сбавить жаръ до средней температуры, чтобы рулетъ равномѣрно жарился и не былъ въ серединѣ сырымъ.

Поливаніе сокомъ. Рулетъ можно поливать сокомъ только послѣ того, какъ онъ зарумянится, иначе онъ размокнетъ, лопнетъ и развалится.

IV.

ТУШЕНІЕ.

Существуетъ много названій тушенаго мяса, въ сущности же названія эти указываютъ лишь на гарниры и соуса, съ которыми оно подается.

Самый способъ тушенія всегда остается одинъ и тотъ-же. Вся разница заключается въ томъ, что для однѣхъ блюдъ мясо тушится цѣльнымъ кускомъ, какъ напримѣръ: бефъ эстуфато, бефъ а ля модъ и др., а для другихъ—разрѣзается передъ приготовленіемъ на порціонные куски, или мелкіе кусочки, (зразы а ля нельсонъ, обыкновенныя зразы, гуляшъ по венгерски и др.).

№ 26. Бефъ эстуфато (натуральный).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $1/_2$—$3/_4$ ф. (огузокъ, толстый филе, ссѣкъ).	**Картофеля** 3 ш.
Кореньевъ $1/_8$ ф. (рѣпы, моркови, сельдерея, порея и петрушки).	**Соли**, **Перцу**, **Лавроваго листу** — по вкусу.
Букетъ.	**Томатъ** 1 столов. ложка.
Луку $1/_5$ луковицы.	**Фюме** $1/_2$ стакана.
	Масла для жаренія.

Правила приготовленія. Зачистивъ и отбивъ тяпкой нужное количество мяса, связать его голландскими нитками, посолить, положить въ продолговатую кастрюлю на отколерованное масло, закрыть крышкой и поставить жариться на плиту, перевертывая, время отъ времени, съ одной стороны на другую. Когда мясо зарумянится съ обѣихъ сторонъ, слить масло, положить въ кастрюлю обрѣзки всѣхъ кореньевъ, идущихъ для гарнира, букетъ, очищенный, мелко нашинкованный сырой лукъ и заранѣе спассерованное пюре томатовъ-консервовъ, вливъ туда же фюме или бульону, и прибавивъ по вкусу душистаго перцу и лавроваго листу; затѣмъ накрыть мясо сперва писчей или восковой бумагой, а затѣмъ крышкой и поставить въ духовой шкафъ, средняго жара, часа на $1^1/_2$ — 2. Во время тушенія, примѣрно черезъ каждыя 10 минутъ, мясо слѣдуетъ поливать его сокомъ. Когда мясо утушится, т. е. станетъ мягкимъ, вынуть его изъ соуса, снять нитки и дать постоять на столѣ минутъ 10. Затѣмъ нарѣзать острымъ ножемъ поперекъ волоконъ, тонкими ломтиками и сложить на блюдѣ въ томъ видѣ, какой кусокъ имѣлъ до нарѣзки. Огарнировавъ блюдо глассерованными кореньями, жареннымъ картофелемъ или шампиньонами и зеленой спаржей (см. отдѣлъ „Гарниры" №№ 65, 50, 48), полить его процѣженнымъ соусомъ, предварительно высаженнымъ до густоты сметаны.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Если бефъ эстуфато готовится изъ огузка, то слѣдуетъ брать не горбушку, а середину его, какъ болѣе мягкую часть. Если-же мясо попадется тощее, то для, сочности, нашпиговать его свинымъ шпекомъ.

Томаты-консервы. Если подъ рукой нѣтъ томатъ-консервовъ, то можно приготовить бефъ-эстуфато и безъ нихъ. Но конечно пюре изъ томатовъ придаетъ жаркому больше вкуса.

Коренья. Изъ всего количества кореньевъ, съ которыми тушится мясо, сельдерей и петрушка берутся въ меньшемъ количествѣ, въ виду ихъ сильнаго аромата. Если къ мясу подаются въ видѣ гарнира коренья, то ихъ слѣдуетъ тушить отдѣльно, такъ какъ при продолжительномъ тушеніи, которое нужно для мяса, они утрачиваютъ свой видъ и ароматичность; поэтому тушить вмѣстѣ съ мясомъ нужно одни обрѣзки отъ кореньевъ. Если же мясо гарнируется макаронами или какимъ-либо инымъ гарниромъ, то коренья тушатся вмѣстѣ съ мясомъ, для приданія ему аромата, а на гарниръ не подаются. (Гарниры къ бефъ эстуфато см. отд. „Гарниры".)

Перецъ и лавровый листъ. Душистый перецъ и лавровый листъ не слѣдуетъ класть отдѣльно въ соусъ, а нужно связывать ихъ въ букетъ съ зеленью.

Соусъ. Передъ подачей на столъ соусъ обязательно процѣживается, чтобы удалить изъ него коренья и букетъ. Если, за неимѣніемъ фюме, къ тушеному мясу влитъ бульонъ, то для большей густоты соуса, необходимо прибавить, послѣ его процѣживанія, чайную ложку холодной пассеровки.

№ 27. Бефъ а ля модъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Тѣже, что и для бефъ-эстуфато и кромѣ того, свинаго шпека и ветчины для шпиковки.

Бефъ а ля модъ приготовляется точно также, какъ бефъ эстуфато, съ той только разницей, что передъ тушеніемъ мясо шпикуется ломтиками ветчины и свинымъ шпекомъ. Бефъ а ля модъ гарнируется глассированными кореньями, картофельными крокетами (см. отд. «Гарниры» №№ 83 и др.) и другими гарнирами. Въ видѣ соуса къ нему подается, полученный при жареніи, собственный его сокъ, заправленный холодной пассеровкой (см. отд. „Соусы" № 14).

Во французской кухнѣ принято мариновать мясо для приготовленія бефъ а ля модъ, для чего вмѣстѣ съ кореньями кладутъ его на 2 часа въ бѣлое вино, въ которомъ оно затѣмъ и тушится.

№ 28. Антрекотъ де-бефъ (тушенный).

Приготовить и обжарить антрекотъ (см. антрекотъ де бефъ, жаренный на сковородѣ № 14). Когда антрекотъ зарумянится съ обѣихъ сторонъ, переложить его въ глубокій сотейникъ, прибавивъ, разрѣзанную на части, очищенную сырую луковицу, букетъ и корочку чернаго хлѣба; затѣмъ влить туда-же фюме или обыкновеннаго бульону, предварительно вскипятивъ его нѣсколько разъ на той сковородѣ, на которой жарилось мясо; закрывъ сотейникъ плотно крышкой, тушить мясо на краю плиты до мягкости, поливая какъ можно чаще собственнымъ его сокомъ. Когда антрекотъ станетъ мягкимъ, вынуть его изъ сотейника и нарѣзать каждую котлету (въ поперечномъ направленіи немного наискось), на 4 или 5 частей, въ зависимости отъ величины антрекота; нарѣзаный антрекотъ сложить, придавъ каждой его кости натуральную форму, и, при этомъ такъ, чтобы самыя кости были обращены въ средину, а не къ краю блюда (нужно это наблюдать для того, чтобы

при подачѣ блюда не задѣть рукавомъ костей). Блюдо обложить картофелемъ, полить немного сокомъ и посыпать по костямъ скобленнымъ хрѣномъ. Картофель подается или цѣльный, отдѣльно обжаренный въ сыромъ видѣ на маслѣ, или же тушенный вмѣстѣ съ мясомъ. Сокъ изъ подъ антрекота, предварительно процѣдивъ и прокипятивъ, слѣдуетъ подавать отдѣльно въ соусникѣ.

№ 29. Зразы а ля Нельсонъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (филейная, затылочная и краевая вырѣзка).
Картофеля 3 штуки.
Луку $^1/_5$ небольшой луков.
Шампиньоновъ 3 штуки.

Масла для жаренія.
Сметаны 2 чайныя ложки.
Фюме $^1/_4$ стакана.
Соли, **Перцу** — по вкусу

Правила приготовленія. Зачистивъ мясо, нарѣзать его небольшими бифштексами, отбить каждый изъ нихъ металлической тяпкой, посолить, посыпать перцемъ и обжарить слегка на маслѣ. Когда мясо зарумянится, переложить бифштексы въ глубокій сотейникъ, каменный горшокъ, или металлическую чашку, переложить ломтики мяса, спассерованнымъ на маслѣ шинкованнымъ лукомъ, очищенными и мелко нарѣзанными шампиньонами и обланжиреннымъ, кругло отточеннымъ, картофелемъ; прибавить сметаны и фюме, закрыть сотейникъ крышкой, а если это горшокъ, то замазать его сдобнымъ, прѣснымъ или кислымъ тѣстомъ; затѣмъ поставить тушить мясо въ духовой шкафъ, или держать на плитѣ, на пару, минутъ 30.

Зразы подаются въ металлической чашкѣ въ томъ соусѣ, въ которомъ тушились.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Зразы а ля Нельсонъ можно готовить не только изъ вырѣзки, но и изъ толстаго филе. Въ такомъ случаѣ ихъ слѣдуетъ тушить больше, около часу.

Отбиваніе. Мясо для зразъ а ля Нельсонъ отбивается безъ салфетки, такъ какъ оно не должно имѣть круглой высокой формы, какъ бифштексъ.

Каменный горшокъ. Если зразы а ля Нельсонъ приготовляются въ каменномъ горшкѣ, то послѣдній не закрывается крышкой, а замазывается тѣстомъ (смотр. отд. „Тѣста“ № 4).

№ 30. Обыкновенныя или отбивныя зразы.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (ссѣкъ, огузокъ, толстый филе).	**Масла** для жаренія.
Фарша 2 столовыхъ ложки.	**Муки** для панированія.
Фюме $^1/_4$ стакана.	**Соли**, **Перцу** } по вкусу.
Сметаны 1 столовая ложка.	

Правила приготовленія. Зачиствивъ мясо, нарѣзать его продолговатыми ломтиками, отбить каждый изъ нихъ въ тонкій пластъ и посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ. Положивъ на средину каждаго куска по ложкѣ фарша, завернуть края мяса, скатать его въ трубочки, запанировать въ мукѣ, сложить на сковороду, полить распущеннымъ масломъ и поставить жариться въ горячій духовой шкафъ. Когда зразы зарумянятся, переложить въ глубокій сотейникъ, залить соусомъ сметана (см. отд. „Соусы“ № 26) и поставить въ духовой шкафъ средняго жара тушиться до готовности.

Зразы гарнируются разными пюре изъ овощей, жареннымъ картофелемъ и другими гарнирами (см. отд. Гарниры №№ 72, 80 и 65).

Объясненія и примѣчанія.

Панированіе въ мукѣ. Отбивныя зразы панируются, передъ жареніемъ, въ мукѣ, которая ихъ связываетъ, чтобы онѣ не раскрылись и не потеряли формы, а фаршъ при этомъ не вывалился-бы изъ нихъ. Нитками можно ихъ не связывать.

Жареніе. Зразы лучше обжаривать въ духовомъ шкафу, чѣмъ на плитѣ, потому что онѣ обжариваются сразу съ обѣихъ сторонъ и ихъ не надо перевертывать.

Фаршъ. Фарши кладутся въ отбивныя зразы слѣдующіе: разсыпчатая гречневая или манная каша съ тушеннымъ лукомъ, разсыпчатый рисъ, бѣлый хлѣбъ, черный хлѣбъ съ грибами и другіе. (Смотри отдѣлъ Фарши. №№ 14, 15, 17).

№ 31. Гуляшъ венгерскій.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^3/_8$ ф. (вырѣзка или толстый и тонкій филе, ссѣкъ).	**Сметаны** $2^1/_2$ столовыхъ ложки.
Копченой свиной грудинки $^1/_8$ ф.	**Фюме** $^1/_4$ стакана.
Томатъ 1 столовая ложка.	**Масла** для жаренія.
Луку $^1/_5$ луковицы.	**Муки** 1 чайная ложка.
Картофеля 2 ш.	**Соли**, **Перцу паприка** } по вкусу.
	Ньеки (заварныя) 2 ш.

Правила приготовленія. Зачиствивъ и отбивъ мясо, нарѣзать его маленькими кубиками, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, венгерскимъ перцемъ (паприкой),

мукой и обжарить съ припущеннымъ лукомъ, какъ бефъ строгоновъ. Копченую грудинку, предварительно обланжиривъ, оскобливъ и спассеровавъ въ маслѣ, нарѣзать тонкими же кубками какъ, мясо. Мясо—грудинку и отточенный чесночкомъ, обланжиренный картофель, сложить въ глубокій сотейникъ, залить соусомъ какъ для бефъ строгоновъ, закрыть крышкой и поставить тушиться на пару на $^1/_2$ часа. За 10 минутъ до подачи, прибавить остальную сметану, предварительно прокипятивъ ее, а также заранѣе приготовленныя заварныя ньеки, и, давъ еще немного потушиться, подавать въ металлической чашкѣ, посыпавъ сверху рубленной зеленью.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Гуляшъ венгерскій предпочтительнѣе приготовлять изъ вырѣзки, но можно брать и другія части мяса 1-го сорта. Въ послѣднемъ случаѣ приходится тушить его болѣе продолжительное время, для того, чтобы мясо сдѣлалось мягкимъ.

Копченая грудинка. Копченую грудинку слѣдуетъ обланжирить для того, чтобы удобнѣе было соскоблить съ ея кожи копоть. Такъ какъ она продается сырою, то ее необходимо предварительно поджарить. Кожа съ нея не срѣзается, такъ какъ она-то и даетъ сильно копченый вкусъ, который отъ поджариванія усиливается.

Картофель. Картофель прибавляется въ гуляшъ или только обланжиренный, или сваренный, но не до полной готовности, до которой онъ долженъ дойти при тушеніи. Молодой картофель можно класть въ гуляшъ въ сыромъ видѣ.

Подробности жаренія и тушенія. Всѣ подробности, указанныя въ объясненіяхъ и примѣчаніяхъ правилъ

приготовленія бефъ строгоновъ, примѣнимы къ приготовленію гуляша.

Ньеки. Не слѣдуетъ класть ихъ въ гуляшъ раньше 10 минутъ до подачи къ столу, въ противномъ случаѣ, онѣ развалятся и потеряютъ форму. (Способъ приготовленія см. отд. „Тѣста" № 21).

Сметана. Такъ какъ гуляшъ подается съ большимъ количествомъ сметаны, то ее не слѣдуетъ класть всю за одинъ разъ въ соусъ, иначе при тушеніи она отскочитъ, т. е. обратится въ жиръ. Поэтому въ соусъ кладется лишь половина ея, остальная же добавляется не задолго до подачи къ столу.

V.

БРЕЗЕРОВАНІЕ.

Брезерованное мясо, или какъ принято называть „бефъ брезе", приготовляется тремя различными способами:

1. Мясо брезеруется въ одномъ бульонномъ брезѣ, подается съ глассированными кореньями, картофелемъ и зеленью, такъ называемое, бефъ брезе натуральный.

2. Мясо брезеруется въ брезѣ съ прибавленіемъ къ нему какого либо вина. Оно подается глассированнымъ и при томъ иногда холоднымъ, подъ названіемъ брезъ глассе.

3. Мясо, передъ брезерованіемъ, маринуется съ кореньями и пряностями.

№ 32. Бефъ брезе (натуральный).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$-$^3/_4$ ф. (огузокъ).
Кореньевъ $^1/_8$ ф. (рѣпы и моркови).
Картофеля 2 ш.
Букетъ.

Фюме $^1/_4$ стакана.
Бульонный брезъ, чтобы покрылъ кусокъ мяса.
Соли по вкусу.

Правила приготовленія. Зачистивъ и отбивъ мясо, связать его голландскими нитками, посолить, сложить въ овальную кастрюлю съ обрѣзками кореньевъ, идущихъ на гарниръ, положить туда-же луковицу, разрѣзанную на нѣсколько частей, залить горячимъ бульоннымъ брезомъ, накрыть восковой бумагой, а сверху крышкой и дать вскипѣть на плитѣ. Затѣмъ переставить въ духовой шкафъ и почаще поливать, поворачивая мясо. Когда мясо дойдетъ до половины готовности, снять крышку и бумагу, прибавить фюме и заколеровать его, съ обѣихъ сторонъ, въ открытой посудѣ, почаще поливая сокомъ. Дальше поступать также, какъ съ бефъ эстуфато. Огарнировавъ бефъ брезе глассированными кореньями, картофелемъ или зелеными бобами (см. отд. „Гарниры“ №№ 36, 61, 65), облить его частью процѣженнаго и отдѣленнаго отъ жира сока; остальной, заправивъ для большей густоты холодной пассеровкой, подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ объясненія и примѣчанія, указанныя для тушенія мяса кускомъ, примѣнимы къ брезерованію натуральнаго бефъ брезе.

№ 33. Бефъ а ля бордолезъ или бефъ андобъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (толстый филе, средина огузка).
Кореньевъ $^1/_8$ ф. (рѣпа, морковь, сельдерей, петрушка и порей).
Картофеля, **Мелкаго луку** — по 3 ш.
Луку, **Чеснoку** — $^1/_5$ часть не больш. луков.

Душистаго перцу, **Лавроваго листу** — по вкусу.
Прованскаго масла 1 чайная ложка.
Краснаго вина $^1/_2$ стакана.
Картофельной муки 1 чайная ложка на каждые $^1/_2$ стакана соуса.
Крутоновъ съ мозгами 1 ш.

Правила приготовленія. Зачистивъ и отбивъ мясо, нарѣзать его кубиками (примѣрно по $^1/_4$ ф. каждый), сложить въ каменную чашку, посыпать мелко шинкованными кореньями и лукомъ, положить туда же зубокъ чесноку, душистаго перцу и лавроваго листу, прибавить прованскаго масла, залить краснымъ виномъ, перемѣшать всѣ продукты и поставить на 3—4 дня въ холодное мѣсто, переворачивая почаще куски. Въ день приготовленія, часовъ за 5 до обѣда, переложить всю маринаду изъ каменной чашки въ кастрюлю, посолить, накрыть крышкой и поставить брезероваться въ духовой шкафъ, какъ бефъ брезе. Когда мясо начнетъ становиться мягкимъ, слѣдуетъ выбрать его изъ соуса и, споласкивая съ него въ соусѣ-же приставшіе коренья и пряности, переложить въ другую плоскую кастрюлю. Оставшійся въ первой кастрюлѣ сокъ, процѣдить и облить имъ мясо. Прибавивъ къ мясу головки мелкаго лучка и мелкаго же сырого картофеля, накрыть кастрюлю крышкой, дать вскипѣть и поставить въ духовой шкафъ. Примѣрно каждыя

10 минутъ слѣдуетъ вынимать кастрюлю и поливать все содержимое сокомъ. Если соку оказалось-бы мало, можно прибавить бульону. Когда мясо заколеруется, выложить его на согрѣтое блюдо, обложить глассированными кореньями, мелкимъ лучкомъ, картофелемъ и огарнировать заранѣе приготовленными крутонами съ мозгами. Снять съ сока жиръ, высадить его, вскипятить, заправить картофельной мукой, разведенной мадерой, процѣдить и облить имъ мясо. Все блюдо можно обсыпать мелко изрубленнымъ хрѣномъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для бефъ бордолезъ, кромѣ толстаго филе, можно брать огузокъ (средину) или пашину отъ ростбифа.

Маринованіе. Мариновать мясо слѣдуетъ не менѣе 3—4 дней, но можно продержать его и дольше; въ холодномъ мѣстѣ оно не испортится въ винѣ въ теченіи 10 дней; нужно добавить, что каждый лишній день маринованія увеличитъ сочность и мягкость мяса.

Мелкій лукъ. Мелкій лукъ не слѣдуетъ принимать за такъ называемый шарлотъ; въ настоящемъ случаѣ имѣется въ виду обыкновенный лукъ, только самый мелкій.

Подача къ столу. Бефъ бордолезъ слѣдуетъ гарнировать очень быстро и торопиться съ подачей его къ столу, чтобы не остыло мясо, а въ особенности мозгъ на крутонахъ. Способъ приготовленія крутоновъ съ мозгами см. отд. „Тѣста“ № 48.

№ 34. Филе де бефъ брезе а ля годаръ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $1/2$ ф. (внутренная вырѣзка ростбифа или толстаго филе).
Сырой ветчины, **Свинаго шпику** — по $1/20$ ф.
Кореньевъ $1/16$ ф. (рѣпа, морковь, сельдерей, порей и петрушка).

Масла $1/40$ ф.
Фюме 2 столовыхъ ложки.
Соусу годаръ 1 столовая ложка.
Соли по вкусу.
Гарниру годаръ 2 столов. ложки.

Правила приготовленія. Зачистивъ филейную вырѣзку и нашпиковавъ ее свинымъ шпекомъ, сложить въ овальную кастрюлю, накрывъ мясо ломтиками свинаго шпека и сырой ветчины. Обложивъ мясо тонко шинкованными кореньями, влить немного фюме или бульону, накрыть крышкой, дать вскипѣть на плитѣ и поставить въ духовой шкафъ. Продержавъ въ шкафу до полной готовности, снять крышку, заколеровать съ обѣихъ сторонъ, какъ можно чаще поливая мясо сокомъ. Когда филе дойдетъ до готовности, вынуть его изъ кастрюли, обчистить отъ шпека, ветчины и пр. съ которыми его брезеровали, нарѣзать тонкими длинными ломтиками поперекъ волоконъ, положивъ на блюдо, обложить букетомъ гарнира а ля Годаръ и полить филе и гарниры соусомъ Годаръ; кромѣ того, этотъ-же соусъ подать отдѣльно.

Примѣчаніе. Соусъ Годаръ и гарниръ Годаръ. Приготовленіе смотр. „Соусы“ № 53 и „Антреме“ № 98.

Шпекъ. Такъ какъ мясо, при приготовленіи бефъ брезе а ля Годаръ, накрыто сверху ломтиками шпека, предохраняющими мясо отъ засыханія, то излишне накрывать его бумагой.

№ 35. Другія, различныя названія филе.

Точно такимъ же способомъ готовится филе де бефъ а ля Варенъ, съ той разницей, что одновременно съ бульономъ, вливается въ кастрюлю рейнвейнъ (2 стакана на пять персонъ), кромѣ того, филе а ля Варенъ гарнируется гарниромъ а ла Варенъ (смотр. отд. Антреме № 99), и заправленнымъ соусомъ Велюте (см. отд. „Соусы“ № 33).

№ 36. Филе де бефъ брезе по Андалузски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (вырѣзка).
Луку, **Чесноку** — по $^1/_5$.
Букетъ.
Перцу, **Лавроваго листу**, **Гвоздики** — по 2 штуки.

Прованскаго масла 1 столовая ложка.
Лимону $^1/_2$ штуки.
Лиссабонскаго вина $^1/_2$ бутылки, на пять перс.
Гарниру андалузскаго 2 столовыхъ ложки.

Правила приготовленія. Часа за два, за три до приготовленія, зачистить и связать вырѣзку, взять шинкованный лукъ, головку чесноку, букетъ, и сложивъ все это въ каменную чашку, влить туда-же прованское масло, выжать лимонный сокъ, размѣшать всѣ продукты и накрыть чашку крышкой. Передъ брезерованіемъ, переложить маринадъ въ овальную кастрюлю, влить въ нее лиссабонскаго вина, накрыть бумагой, потомъ крышкой и брезеровать совершенно также, какъ бефъ брезе натуральный. Когда мясо дойдетъ до готовности, дальше поступать съ нимъ также, какъ съ филе а ля Годаръ. Мясо по андалузски гарнируютъ андалузскимъ

гарниромъ и поливаютъ тѣмъ сокомъ, въ которомъ брезеровалось; отдѣльно же въ соусникѣ подается натуральный соусъ томатъ (см. отд. «Соусы» № 48).

Примѣчаніе. Приготовленіе андалузскаго гарнира см. „Антреме“ № 100.

VI.

ЗАПЕКАНІЕ ВЪ ТѢСТѢ.

№ 37. Бефъ пай.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (вырѣзка).
Рѣпы, **Моркови** — по $^1/_3$ ш.
Картофеля 2 ш.
Грибовъ $^1/_{16}$ ф. 2—3 ш.

Соусъ-томатовъ со сметаной 2 столов. ложки.
Сдобнаго тѣста для крышки на чашку (на 5 персонъ $^1/_2$ ф. муки).

Правила приготовленія. Зачистивъ мясо, нарѣзать его, какъ филе миньонъ, завернуть каждый изъ нихъ въ мокрое полотенце, отбить металлической тяпкой, обвязать голландской ниткой, посоливъ и посыпавъ перцемъ, поджарить на сковородѣ; когда зарумянится съ обѣихъ сторонъ, переложить въ другую посуду и остудить. Затѣмъ заготовить тѣсто, коренья, картофель, грибы и соусъ томатъ со сметаной; очистивъ отъ кожицы рѣпу и морковь, нарѣзать тонкими длинными палочками и поджарить (припустить) на маслѣ до румянаго колера въ мѣдномъ сотейникѣ.

Съ бѣлыхъ грибовъ-консервовъ слить отваръ, обмыть въ холодной водѣ и нашинковавъ потоньше, спассеровать на маслѣ. Взявъ толстую металлическую

форму или огнеупорную каменную чашку, уложить въ нее всѣ приготовленные продукты въ слѣдующемъ порядкѣ: сначала на дно формы или чашки, положить половину заготовленныхъ кореньевъ и картофеля, при чемъ смѣшать ихъ и заправить частью соуса. На этомъ рядѣ уложить бифштексы кругомъ такимъ образомъ, чтобы край одного лежалъ на другомъ, какъ укладываютъ на блюдѣ котлеты, переложить бифштексы шинкованными грибами, заправивъ ихъ также частью соуса, сверхъ бифштексовъ положить остальныя коренья и картофель, и накрыть все это кружкомъ сдобнаго тѣста, которое предварительно раскатать по величинѣ формы. Изъ остатковъ тѣста сдѣлать украшенія въ видѣ гребешковъ и листиковъ, и одинъ цвѣтокъ; гребешками и листиками разукрасить крышку, въ серединѣ которой сдѣлать отверстіе и вставить въ него приготовленный цвѣтокъ. Крышку и всѣ украшенія на ней слѣдуетъ смазать яйцомъ. Затѣмъ поставить бефъ-пай на $^3/_4$—1 часъ въ духовой шкафъ средняго жара.

Бефъ-пай подается къ столу въ той чашкѣ, въ которой запекался, соусъ-же томатъ отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Форма для запеканія. Для бефъ-пай слѣдуетъ брать толстую форму, иначе онъ въ серединѣ не пропечется, а по краямъ будетъ горѣть.

Коренья слѣдуетъ спассеровать на мѣдномъ сотейникѣ, а не на сковородѣ, такъ какъ на послѣдней масло легко горитъ и коренья получаютъ отъ него некрасивый цвѣтъ.

Грибы консервы необходимо предварительно обмыть, чтобы удалить съ ихъ поверхности слизь. Вареные

грибы можно замѣнить маринованными, но какъ тѣ, такъ и другіе, слѣдуетъ прибавлять въ бефъ-пай не иначе, какъ спассерованными.

Сдобное тѣсто не слѣдуетъ раскатывать очень тонко, такъ какъ оно можетъ прорваться. По этой же причинѣ его нужно накладывать на форму очень свободно, не натягивая по краямъ. Въ срединѣ тѣста дѣлается отверстіе для того, что бы пару былъ свободный выходъ, иначе тѣсто станетъ мокрымъ. Способъ приготовленія тѣста см. отдѣлъ тѣста № 5.

Продолжительность запеканія. Несмотря на то, что какъ мясо, такъ и всѣ остальные продукты кладутся въ бефъ-пай не въ сыромъ видѣ, все же его слѣдуетъ держать въ духовомъ шкафу довольно продолжительное время для того, чтобы дать мясу пропитаться вкусомъ кореньевъ, грибовъ и соуса-томатъ.

Соусъ-томатъ со сметаной см. „Соуса“ № 29 и картофель пай см. „Антреме“ № 68).

№ 38. Бефъ-пай по англійски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Тѣже, что и въ № 37 и кромѣ того:

Шампиньоновъ $^1/_3$ ф.	**Воды** 2 столовыхъ ложки.
Почечнаго жира $^1/_{15}$ ф.	**Соли** } по вкусу.
Луку $^1/_4$ луковицы.	**Перцу** } по вкусу.
Зелени петрушки 1 ч. лож.	**Англійскаго тѣста.**

Бефъ-пай англійское блюдо, но готовится у насъ иначе, такъ какъ приготовленное англійскимъ способомъ, оно слишкомъ жирно. Вотъ этотъ способъ: нарѣзанные ломтики сыраго мяса отбиваются тонко, фар-

шируются и завертываются трубочками, какъ отбивныя зразы, затѣмъ укладываются въ чашку, пересыпаются ломтиками обланжиреннаго картофеля и ломтиками обланжиренныхъ телячьихъ почекъ. Когда все уложено въ чашку, прибавляется немного холодной воды и чашка покрывается сверху англійскимъ сдобнымъ тѣстомъ (см. отд. тѣста № 7). Затѣмъ, накрываютъ тѣсто салфеткой, средина которой смазана масломъ и посыпана мукой, осторожно переворачиваютъ чашку вверхъ дномъ, завязываютъ салфетку крѣпко узломъ, продѣваютъ подъ него палку и опускаютъ въ соленый кипятокъ, положивъ концы палки на края котла. Бефъ-пай варится въ продолженіи нѣсколькихъ часовъ, считая $^1/_2$ часа на каждый фунтъ общаго вѣса. Готовый бефъ-пай вынимается осторожно изъ кипятка, чтобы вода не попала въ чашку, съ него снимается салфетка, чашка ставится на блюдо и въ такомъ видѣ подается къ столу.

Фаршъ приготовляется изъ почечнаго жира, сырыхъ шампиньоновъ, луку и зелени петрушки, каждый изъ этихъ продуктовъ измельчается отдѣльно, потомъ всѣ они смѣшиваются, заправляются солью, перцемъ и смачиваются небольшимъ количествомъ воды.

Зразы накладываются очень плотно въ чашку, иначе при варкѣ онѣ могутъ упасть на тѣсто и прорвать его. Такъ какъ вода, въ которую опускаютъ чашку, не должна проникать внутрь послѣдней, то края накладываемаго на нее съ этою цѣлью тѣста, необходимо спустить кругомъ чашки.

№ 39. Мясо по гусарски или гусарская печень.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мяса $^1/_2$ ф. (вырѣзка) огузокъ, ссѣкъ, тол. филе).
Картофеля 3 штуки.
Луку $^1/_4$ луковицы.
Букетъ.
Шампиньоновъ 3 штуки.
Масла для жаренія.
Фюме $^1/_4$ стакана.
Сметаны 1 столовая ложка.
Чернаго хлѣба тертый $^1/_4$ стакана.
Зелени петрушки щепотка.
Ржанаго тѣста (на 5 персонъ $1^1/_2$ ф.) (см. отд. тѣста № 15).
Соли, **Перцу** — по вкусу.

Правила приготовленія. Зачистивъ мясо отбить его, придать правильную форму, обвязать голландской ниткой и посолить. Отколеровавъ въ глубокомъ сотейникѣ масло, положить въ него мясо, закрыть крышкой и обжарить со всѣхъ сторонъ. Затѣмъ, сливъ лишнее масло, прибавить въ сотейникъ фюме или бульону, положить очищенную луковицу и букетъ, снова закрыть крышкой и поставить тушиться въ духовой шкафъ до половины готовности, т. е., чтобы при разрѣзываніи изъ него вытекалъ кровяной сокъ; вынуть мясо изъ печки, нарѣзать поперекъ волоконъ тонкими длинными ломтиками, промазать каждый изъ нихъ фаршемъ и уложить всѣ куски мяса въ томъ порядкѣ, въ какомъ они были до фарширования Затѣмъ раскатать кислое ржаное тѣсто толщиной въ одинъ палецъ, придать ему ту форму, которую обыкновенно придаютъ раскатываемому тѣсту для пироговъ. Смочивъ желѣзный листъ холодной водой, сложить на него раскатанное тѣсто, положить на его средину нафаршированное мясо, закрыть послѣднее со всѣхъ сторонъ тѣстомъ и защипать какъ

пирогъ. Смазавъ тѣсто сверху холодной водой, поставить жаркое въ горячій духовой шкафъ минутъ на 40—45. Послѣ этого положить его на блюдо и надрѣзать тѣсто такъ, чтобы на верху образовалась крышка. Снявъ эту верхнюю часть тѣста, полить мясо соусомъ, сметана, приготовленномъ на сокѣ, въ которомъ тушилось жаркое, посыпать его зеленью петрушки, накрыть снова крышкой, т. е. снятымъ тѣстомъ, и огарнировать кругомъ цѣльнымъ жареннымъ картофелемъ. Оставшійся соусъ подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Фаршъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять черстваго чернаго хлѣба, натереть его на теркѣ и порубить ножемъ; тонко шинкованную луковицу спассеровать въ сотейникѣ, когда зарумянится, всыпать туда тертый хлѣбъ и прожарить вмѣстѣ съ лукомъ. Послѣ этого прибавить къ фаршу спассерованные шампиньоны или грибы-консервы, заправить фаршъ сметаной, положить по вкусу соли и перцу, прибавить фюме или бульону въ такомъ количествѣ, чтобы фаршъ былъ сочный. Можно прибавить для большей остроты его вкуса тертаго сыру-пармезана.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Мясо по гусарски лучше всего готовить изъ вырѣзки, но можно брать для него толстый филе, ссѣкъ или огузокъ.

Подробность тушенія. Мясо тушится только до половины готовности въ виду того, что оно впослѣдствіи, при запеканіи въ тѣстѣ, доходитъ, т. е, вполнѣ дожаривается.

Мясо слѣдуетъ фаршировать не сырое, а обжаренное, такъ какъ въ этомъ случаѣ его легко разрѣзать длинными тонкими ломтиками; сырое же трудно ровно нарѣзать. Для фарша нужно брать черствый хлѣбъ,

потому что онъ легче натирается чѣмъ мягкій; кромѣ того его нужно всегда порубить еще ножемъ, чтобы онъ былъ какъ можно мельче и не скатывался въ комки. Черный хлѣбъ предпочитаютъ бѣлому въ виду присущаго ему кисловатаго вкуса.

Шампиньоны рѣжутся для фарша кружочками, бѣлые грибы мелко шинкуются, и тѣ и другіе въ спассерованномъ видѣ всегда даютъ лучшій вкусъ, чѣмъ совершенно сырые. Если есть подъ рукой шампиньоны и бѣлые грибы, то первые предпочтительнѣе, какъ болѣе ароматичные. Къ этому фаршу можно прибавить тертаго сыру-пармезана, или тертыхъ анчоусовъ, или же кусочекъ рубленной селедки, все это придаетъ пикантность, остроту. Чтобы фаршъ не отваливался отъ намазанныхъ имъ кусочковъ мяса, ихъ нужно накладывать въ тѣсто широкимъ ножемъ или широкой лопаточкой.

Ржаное тѣсто. Кислое ржаное тѣсто, сообщающее мясу при запеканіи свой пріятный кисловатый вкусъ, должно быть раскатано довольно толстымъ пластомъ, чтобы при запеканіи не прорвалось и изъ фарша не вытекъ сокъ. Для этого при раскатываніи, тѣсту должно дать достаточную величину, чтобы оно закрыло мясо со всѣхъ сторонъ безъ натягиванія, иначе оно можетъ лопнуть во время запеканія. Смазываніе передъ запеканіемъ холодной водой даетъ корочкѣ тѣста блестящій видъ.

Запеканіе. Продолжительность времени не менѣе 40 минутъ необходима для того, чтобы: 1) тѣсто успѣло пропечься, 2) мясо — дойти до готовности и пропитаться вкусомъ фарша. Ржаное тѣсто обыкновенно подается къ столу только для вида, но его не ѣдятъ.

Картофель. Способъ приготовленія картофеля см. отд. овощей № 2.

Соусъ. Приготовленіе соуса „сметана“ смотр. отд. „Соусы“ № 26.

Мясо по гусарски готовится и нѣсколько инымъ способомъ, т. е. мясо сначала обжаривается и тушится до половины готовности, какъ указано выше; потомъ фаршируется и тушится подъ крышкой прямо въ соусѣ, но совсѣмъ не запекается въ тѣстѣ. При такомъ приготовленіи мясо не разрѣзается вполнѣ, т. е. на ломтики, а лишь надрѣзается сверху до половины толщины куска, нижняя часть его, оставаясь не разрѣзанной, задерживаетъ фаршъ и не даетъ ему высыпаться. Но въ этомъ случаѣ жаркое получается менѣе вкусное, потому что какъ мясо, такъ и фаршъ въ значительной степени утрачиваютъ сочность и ароматичность, задерживаемыя въ мясѣ, когда его запекаютъ въ тѣстѣ.

Б). ТЕЛЯТИНА.

I.

ВАРКА.

Телячья грудинка.

Телячья грудинка приготовляется нѣсколькими способами:

1) **Вареная.**
2) **Жаренная-натуральная.**
3) **Жаренная фаршированная** и
4) **Припущенная, въ видѣ рагу.**

№ 40. Вареная грудинка.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Грудинки 1 кость.
Рису разсыпчатаго } по 2 столовыхъ ложки.
Соусу сюпремъ см. Соусы № 34 } по 2 столовыхъ ложки.

Правила приготовленія. Взявъ цѣльную половину телячьей грудинки, обмыть ее и опустить часа на $1^1/_2$ въ обыкновенный бульонъ, или въ крутой соленый кипятокъ, въ кастрюлю подъ крышкой и сварить какъ бефъ бульи. Когда грудинка станетъ мягкой, вынуть и опустить ее минутъ на 5 въ холодную соленую воду, а затѣмъ положить подъ прессъ. Нарѣзавъ вдоль по костямъ, залить соусомъ сюпремъ и разогрѣть на пару. Затѣмъ переложить на блюдо въ томъ видѣ, какой

грудинка имѣла до нарѣзки, полить еще тѣмъ же соусомъ сюпремъ и обложить кругомъ разсыпчатымъ рисомъ. Можно также, вынувъ вареную грудинку изъ подъ пресса, нарѣзать на порціонные куски, запанировать въ яйцахъ и сухаряхъ и зажарить на маслѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Варка. Грудинка сохранитъ лучше свой вкусъ въ томъ случаѣ, если ее варить въ бульонѣ; если врять въ водѣ, то нужно имѣть въ виду, чтобы вода при опусканіи въ нее грудинки, кипѣла ключемъ, такъ какъ въ холодной водѣ она выварится и станетъ совершенно безвкусной.

Холодная вода. Вареная грудинка опускается въ холодную соленую воду, чтобы сохранила свой цвѣтъ и не потемнѣла.

Прессъ. Подъ прессъ кладутъ грудинку потому, что ее удобнѣе рѣзать на порціи, такъ какъ въ противномъ случаѣ получается некрасивый видъ и при разрѣзаніи мясо будетъ отставать отъ реберъ.

Разогрѣваніе въ соусѣ. Отъ разогрѣванія на пару въ соусѣ, остывшая грудинка получаетъ его вкусъ. Во время разогрѣванія, соусъ не долженъ кипѣть, иначе свернется, такъ какъ заправленъ льезономъ.

II.

ЖАРЕНІЕ.

Задняя часть телятины или телячій окорокъ (картье) жарится въ натуральномъ видѣ:

1) на противнѣ,
2) на вертелѣ и
3) брезеруется.

№ 41. Окорокъ телятины жаренный.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Телятины $^1/_2$—$^3/_4$ ф. (окорокъ).	**Фюме** $^1/_4$ стакана.
Масла для жаренія.	**Соли** по вкусу.

Правила приготовленія. Зачиститвъ телячій окорокъ, обмыть его, отсушить, связать голландскими нитками, посолить и сложить на противень, жиромъ вверхъ. Поливъ телятину отколерованнымъ масломъ, поставить ее въ горячій духовой шкафъ и держать до тѣхъ поръ, пока не заколеруется съ обѣихъ сторонъ. Тогда сбавить жаръ плиты, подлить на противень фюме или бульону и жарить часа 2—2$^1/_2$, до полной готовности, поливая все время ее сокомъ. Затѣмъ отставить ее на столъ, снять нитки, положить на блюдо и нарѣзать тонкими ломтиками, начиная съ кости, т. е. съ узкой стороны куска; рѣзать надо немного наискось поперекъ волоконъ, причемъ нарѣзанные куски не слѣдуетъ снимать съ кости, потомъ полить телятину сокомъ, а оставшійся же затѣмъ сокъ подавать отдѣльно въ соусникѣ. Огарнировать блюдо: жареннымъ картофелемъ, цвѣтной капустой или глассированными кореньями и проч. Кость окорока можно украсить кокардой изъ бумаги.

Примѣчаніе. Телячій окорокъ жарится преимущественно указаннымъ способомъ; что-же касается жаренія его на вертелѣ, то оно производится точно также, какъ и жареніе на вертелѣ ростбифа.

Брезеруется телячій окорокъ совершенно такъ-же, какъ бефъ брезе, съ тою только разницей, что кость изъ нея при зачисткѣ не вынимается.

Существуютъ различныя названія телячьяго окорока, какъ-то: а ля полонезъ, а ля бешемель и др., но эти названія указываютъ не на особый способъ приготовленія, а лишь на различные гарниры и соуса, съ которыми подается окорокъ.

Объясненія и примѣчанія.

Зачистка окорока. При зачисткѣ задней части телятины слѣдуетъ снять лишній жиръ и пашину, кость же не выдѣлять совсѣмъ, а лишь отрубить нижнюю часть ея, т. е. самую голяшку, вершка на два, на три.

Гарниры. См. отд. „Гарниры“ №№ 2, 4.

№ 42. Фрикандо.

Фрикандо называется цѣльный кусокъ жареной телятины, именно той ея части, которая извѣстна подъ этимъ названіемъ.

Фрикандо натуральное, такъ-же какъ задняя часть телятины жарится:

1) на противнѣ,
2) на вертелѣ и
3) брезеруется.

Способы приготовленія совершенно тождественны съ приготовленіемъ телячьяго окорока. Гарнирами служатъ: крокеты изъ картофеля, цвѣтная капуста. Кромѣ того фрикандо запекается въ тѣстѣ.

№ 43. Лонжъ де во (Почечная часть или телячье филе).

Лонжъ де во приготовляется цѣльнымъ кускомъ:

1) натурально и
2) подъ соусомъ, напр. а ля кремъ.

Кромѣ того, оно приготовляется порціонными кусками: шницеля по вѣнски, гренадины и эскалоны.

Въ первомъ случаѣ, т. е. въ натуральномъ видѣ, способъ его приготовленія одинаковъ съ филе де бефъ. Жаритъ его можно на:

1) противнѣ
2) вертелѣ и
3) брезеруется (какъ бефъ-брезе).

Примѣчаніе. Различныя названія, которыя придаютъ лонжъ де во, указываютъ лишь на гарниры, съ которыми онъ подается.

Соусъ а ля кремъ (смотр. отд. Соусы № 24).

№ 44. Телятина а ля кремъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Телятины $^1/_2$ ф. (почечная часть).
Фюме 2 столовыя ложки.
Масла для жаренія.
Сыру 1 чайная ложка.
Картофеля 2 шт.
Бешемель 1 столов. ложка.

Правила приготовленія. Снявъ съ кости почечную часть телятины, зачистить ее и связать голландскими нитками, придавъ ей форму рулета. Затѣмъ посолить, сложить на противень, полить отколерованнымъ масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда телятина заколеруется съ обѣихъ сторонъ, прибавить фюме, бульону или кипятку и полученнымъ соусомъ почаще поливать ее до тѣхъ поръ, пока она не дойдетъ до готовности, т. е. станетъ мягкой, а изъ мѣста прокола не будетъ вытекать кровяной сокъ. Переложивъ телятину на столъ, слить съ противня сокъ, снять съ него жиръ и процѣдить. Затѣмъ приготовить густой соусъ бешемель. Нарѣзавъ телятину тонкими ровными ломтиками поперекъ волоконъ, сложить ихъ на металлическое

или эмальированное продолговатое блюдо въ томъ самомъ порядкѣ, какъ они были до нарѣзки. При перекладываніи промазывать ломтики бешемеля такъ, чтобы слой его приходился между каждымъ ломтикомъ. При этомъ слои бешемеля слѣдуетъ пересыпать тертымъ пармезаномъ или другимъ какимъ нибудь острымъ сыромъ. Приготовленное такимъ образомъ жаркое покрыть густымъ слоемъ бешемеля, чтобы телятины совсѣмъ не было видно, посыпать сверху тертымъ сыромъ, покропить растопленнымъ масломъ и поставить блюдо въ духовой шкафъ средняго жара минутъ на 20 или дольше, пока на бешемелѣ не образуется красивая румяная корочка. Вынувъ телятину изъ печки, обтереть края блюда мокрымъ полотенцемъ, огарнировать его картофельными крокетами или картофелемъ дюшесъ и подавать къ столу. Процѣженный сокъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ телятины. Кромѣ почечной, можно брать и другую часть телятины, имѣющую мало костей и сухожилій, напр.: кусокъ отъ фрикандо или отъ лопатки. Это-же блюдо приготовляется изъ мякоти отъ оставшагося жаренаго телячьяго окорока, который подавался къ столу наканунѣ. Въ этомъ случаѣ, срѣзанные съ костей ломтики телятины смазываютъ указаннымъ порядкомъ бешемелемъ и запекаютъ въ духовомъ шкафу.

Выдѣленіе кости. Иногда подаютъ телятину а ля кремъ на кости, не вынутой передъ жареніемъ. Едва-ли однакоже это цѣлесообразно, такъ какъ въ такомъ случаѣ блюду нельзя придать того красиваго вида, какой имѣетъ рулетъ, состоящій изъ ломтиковъ произвольной величины.

Бешемель. Способъ приготовленія соуса бешемель смотр. отд. „Соусовъ" № 20. Для телятины а ля кремъ

слѣдуетъ брать густой бешемель, такъ какъ жидкій соусъ не удержится на ней и будетъ стекать, вслѣдствіе чего блюдо получитъ некрасивый видъ.

Сыръ. Посыпаніе сыромъ даетъ блюду остроту, которой нѣтъ ни въ мясѣ телятины, ни въ покрывающемъ ее бешемелѣ. Кромѣ того, отъ сыра и распущеннаго масла, которымъ кропятъ поверхность бешемели, на ней, при запеканіи, образуется румяная корочка.

Картофель. Крокеты изъ картофеля и картофель дюшесъ см. отд. антреме № 83 и 84.

№ 45. Шницель по вѣнски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Телятины $^1/_2$ ф. (почечную часть).	**Соли**, **Перцу** } по вкусу.
Луку $^1/_5$ луковицы.	
Масла для жаренія.	**Картофеля** 2 штуки.
Яицъ, **Сухарей** } для панировки.	**Лимона** 1 ломтикъ.

Правила приготовленія. Нарѣзавъ сырую телятину продолговатыми ломтиками, какъ рѣжется мясо для шнельклопса, отбить каждый изъ нихъ слегка металлической тяпкой и посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и запанировать въ мукѣ, а затѣмъ въ яйцахъ и сухаряхъ. Нашинковавъ лукъ, положить его въ распущенное на сотейникѣ масло, дать слегка зарумяниться, затѣмъ туда же положить заготовленные шницели и обжарить ихъ съ обѣихъ сторонъ; сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ додержать до готовности на медленномъ. На готовые шницели положить по очи-

щенному отъ цедры (кожицы) ломтику лимона и подавать на блюдѣ, гарнированнымъ сухимъ жареннымъ картофелемъ.

№ 46. Эскалопы изъ телятины.

Эскалопы изъ телятины почти тоже самое, что и бифштексы изъ говядины. Для этого берется самая мягкая часть телятины, соотвѣтствующая воловьему филе (почечная), которая нарѣзается порціонными кусками, послѣдніе слегка отбиваются въ салфеткѣ какъ бифштексъ, чтобы получили круглую форму и обжариваются на маслѣ. Эскалопы натуральные жарятся какъ бифштексы на сковородѣ (на плитѣ) или на рошпорѣ и, кромѣ того, иногда передъ жареніемъ панируются въ яйцахъ и сухаряхъ, какъ отбивныя телячьи котлеты, тогда и жарятся какъ послѣднія; подаются съ отварными макаронами, заправленными пармезаномъ; это такъ называемые „эскалопы по милански". Вообще-же на гарниръ къ эскалопамъ подаются овощи и зелень; соуса подаются большею частію темные и пикантные: демиплясcъ, метръ д'отель и проч.

Отбивныя котлеты.

Телячьи отбивныя котлеты готовятся различными способами:

1) жаренныя панированныя (натуральныя),
2) жаренныя не панированныя (котлеты Зингара),
3) тушеныя въ соусѣ (котлеты соте),
4) припущенныя (котлеты Виллеруа), и,
5) жаренныя въ бумагѣ на рошпорѣ (котлеты въ папильотахъ.

№ 47. Отбивныя телячьи котлеты натюрель.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Котлеты телячьей 1 штука.	**Перцу** по вкусу.
Масла для жаренія.	**Яицъ** } для панировки.
Соли по вкусу.	**Сухарей** } для панировки.

Правила приготовленія. Взявъ нужное количество отбивныхъ телячьихъ котлетъ поштучно, или же цѣлое карре, срубить съ него верхніе позвонки, выдернуть становую жилу, разрѣзать вдоль по ребрамъ на котлеты, каждую изъ нихъ зачистить, т. е. срѣзать лишнее мясо съ косточки, обрѣзать сухожилія и отбить металлической тяпкой, чтобы всѣ части котлеты были одинаковой толщины, посолить и посыпать перцемъ съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ запанировать въ яйцѣ и мелко толченыхъ, просѣянныхъ сухаряхъ. За 20 минутъ до подачи, отколеровать на мѣдномъ сотейникѣ масло и, когда оно зарумянится, положить котлеты, обжарить ихъ, сначала на болѣе сильномъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, пока зарумянятся. Послѣ этого, отставить на медленный огонь и дожаривь затѣмъ до полной готовности, уложить на блюдо косточками внутрь. Завернуть каждую косточку въ бумажную кокарду, положить кругомъ цѣльный обжаренный на маслѣ картофель, или какой нибудь другой гарниръ изъ зелени по желанію, и подать отдѣльно въ соусникѣ чистый мясной сокъ. Телячьи котлеты можно жарить также на рошпорѣ, такимъ же способомъ, какъ и бифштексъ.

№ 48. Котлеты Зингара.

Котлетами Зингара называются отбивныя телячьи котлеты, подаваемыя переложенными крутонами и ломтиками ветчины, съ соусомъ томатъ съ мадерой.

Необходимые продукты и ихъ пропорція *на одну* персону.

Котлеты 1 штука.	**Лимоннаго соку**, **Соли**, **Перцу** — по вкусу.
Вареной ветчины 1/4 ф.	**Картофеля** 2 ш.
Масла для жаренія,	**Бѣлаго хлѣба** 1 ломтикъ.
Фюме, **Мадеры** — 1/4 стакана.	
Пюре-томатовъ 1 столовая ложка.	

Правила приготовленія. Зачиствивъ и приготовивъ телячьи котлеты, какъ указано выше, отколеровать на мѣдномъ сотейникѣ столовое или сливочное масло, положить на него котлеты, предварительно посоливъ и посыпавъ перцемъ съ обѣихъ сторонъ, и жарить на легкомъ огнѣ почти до полной готовности. Затѣмъ переложить ихъ въ сотейникъ, закрыть крышкой и отставить на край плиты. На плафонѣ или на толстой сковородѣ, на которой готовились котлеты, поджарить одинаковой съ ними формы ломтики вареной ветчины. Снявъ ветчину, мелко изрубить оставшіеся отъ нея обрѣзки, хорошенько прожарить ихъ на томъ же плафонѣ, затѣмъ прибавить къ нимъ пюре томатовъ консервовъ и снова прожарить; прибавить фюме, мадеры и дать образовавшемуся соусу высадиться до густоты сметаны. (Если фюме недостаточно крѣпко, прибавить немного холодной пассеровки). Процѣдивъ соусъ черезъ салфетку, прибавить къ нему по вкусу каенскаго перцу, лимоннаго соку, залить этимъ соусомъ котлеты

и оставить ихъ на краю плиты. Приготовивъ точеный или вынутый на круглую выемку картофель, поджаренный во фритюрѣ, а также крутоны изъ бѣлаго хлѣба, приступить къ перекладыванію всего приготовленнаго на длинное блюдо. На одну сторону его кладется сперва одинъ крутонъ, затѣмъ одна котлета и ломтикъ ветчины и снова крутонъ, котлета, ветчина и т. д.; другая же сторона гарнируется картофелемъ. Затѣмъ, заливъ сторону съ котлетами немного соусомъ, подавать оставшійся отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе. Котлеты Зингара готовятся нѣсколько инымъ способомъ, а именно: половина котлетъ панируется въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ, затѣмъ въ распущенномъ маслѣ и вторично въ тертомъ хлѣбѣ, и жарится на рошпорѣ за 10 минутъ до подачи. Другая же половина котлетъ панируется въ яйцахъ и рубленныхъ трюфеляхъ и тоже за 10 минутъ до подачи жарится въ распущенномъ маслѣ на мѣдномъ плафонѣ, на плитѣ. Когда тѣ и другія котлеты готовы, онѣ укладываются на блюдо въ перемежку, т. е. чтобы котлета запанированная въ бѣломъ хлѣбѣ приходилась между котлетами, панированными въ трюфеляхъ. Гарнируется блюдо эскалопами изъ сладкаго мяса съ трюфелями и шампиньонами.

Объясненія.

Отбиваніе. Отбиваніе котлетъ производится такъ же, какъ отбиваніе антрекота.

Время. Для приготовленія котлетъ Зингара совершенно достаточно 30—40 минутъ времени, поэтому не слѣдуетъ приступать къ ихъ приготовленію задолго до подачи къ столу, иначе онѣ сохнутъ и теряютъ свой вкусъ.

Ветчина. Ломтики ветчины слѣдуетъ только зарумянить, а не долго поджаривать, иначе они высыхаютъ, обрѣзки же ветчины нужно основательно прожарить для усиленія пикантности соуса.

Укладываніе на блюдо. При укладываніи котлетъ на блюдо, нужно слѣдить затѣмъ, чтобы кости котлетъ приходились не къ краю, а къ срединѣ блюда. Отъ этого блюдо выглядитъ красивѣе и удобнѣе брать котлету на тарелку. Кости котлетъ не мѣшаетъ обернуть въ бумажныя папильотки, которыя украшаютъ блюдо.

Способы приготовленія соусъ томатъ съ мадерой смотр. отд. „Соуса“ №№ 48 и 50; эскалоповъ изъ сладкаго мяса съ трюфелями и шампиньонами смотр. отд. „Антреме“ № 96.

№ 49. Телячьи котлеты а ля Виллеруа.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Котлеты телячьей 1 ш.	**Бульону**, **Масла** — для припусканія.
Яицъ, **Сухарей** — для панировки.	**Фритюра** для жаренія.
Соусъ Виллеруа 3 столовыхъ ложки.	**Соли**, **Перцу** — по вкусу.

Правила приготовленія. Зачиститъ отбивныя телячьи котлеты, посолить, посыпать перцемъ съ обѣихъ сторонъ, сложить на плафонъ, смазанный масломъ, прибавить бульону, закрыть крышкой и припустить до готовности на краю плиты, или въ духовомъ шкафу. Когда котлеты будутъ готовы, то остудить, затѣмъ покрыть ихъ съ обѣихъ сторонъ заранѣе приготовленнымъ и остуженнымъ густымъ соусомъ „Виллеруа“, такъ, чтобы мясо совсѣмъ не было видно и поставить

въ холодное мѣсто. Когда соусъ вполнѣ застынетъ, запанировать котлеты въ тертомъ хлѣбѣ. За $^1/_4$ часа до подачи къ столу, опустить въ горячій фритюръ и заколеровать. Затѣмъ вынуть ихъ шумовкой на рѣшето, покрытое бумагой и въ теченіи 3 минутъ отсушить, т. е. дать всему жиру съ нихъ стечь на бумагу. Къ котлетамъ Виллеруа подается отдѣльно тотъ же соусъ Виллеруа, но только разбавленный бульономъ до густоты обыкновеннаго соуса; гарниры выбираются по желанію.

Объясненія и примѣчанія.

Припусканіе. Такъ какъ при припусканіи котлеты доводятся до готовности въ собственномъ соку, то на плафонъ прибавляется только незначительное количество бульону, чтобы онѣ не пригорѣли и не измѣнили своего цвѣта. Котлеты удобнѣе припускать въ духовомъ шкафу, такъ какъ при этомъ жаръ охватываетъ ихъ одновременно со всѣхъ сторонъ; на плитѣ же ихъ приходится постоянно переворачивать съ одной стороны на другую.

Жареніе во фритюрѣ можно производить не долѣе 8—10 минутъ, иначе котлеты станутъ пригорать, не успѣвъ прожариться. По этому ихъ сначала припускаютъ.

Фритюръ. Котлеты слѣдуетъ жарить въ кипящемъ фритюрѣ, иначе соусъ сойдетъ съ нихъ, онѣ не заколеруются и будутъ пахнуть саломъ.

Отсушка нужна для того, чтобы готовыя котлеты не пропитались жиромъ и не получили вкуса сала.

Подача къ столу. Какъ только бумага впитаетъ въ себя жиръ, стекающій съ котлетъ, надо торопиться подать ихъ къ столу, пока онѣ не остыли; остывшія же котлеты принимаютъ запахъ сала отъ фритюра.

Соусъ. Соусъ, которымъ покрываютъ котлеты, долженъ быть очень густъ, чтобы не стекалъ съ котлетъ.

№ 50. Котлеты въ папильотахъ.

Котлетами въ папильотахъ называются котлеты, жаренныя на рошпорѣ, завернутыя каждая вмѣстѣ съ фаршемъ въ бумагу.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Котлетъ 1 ш.	**Соли**, **Перцу** — по вкусу.
Фаршъ финзербъ 2 столовыхъ ложки.	**Краснаго соуса** 1/2 столовой ложки.
Масла для жаренія.	**Плотной писчей бумаги.**
Прованскаго масла для обмакиванія бумаги.	

Правила приготовленія. Зачистивъ котлеты и слегка ихъ отбивъ, посыпать солью и перцемъ, и спассеровать на маслѣ, на плитѣ. Затѣмъ поставить ихъ на столъ, остудить и приготовить фаршъ финзербъ и папильоты. Обмакнувъ каждую папильотку въ прованское масло, положить на нее фаршъ, заправленный краснымъ соусомъ, затѣмъ котлету и, плотно завернувъ края бумаги, минутъ за 10 до подачи къ столу, зажарить на рошпорѣ, сначала съ одной стороны, а затѣмъ повернуть на другую. Котлеты въ папильотахъ подаются въ бумагѣ безъ гарнира и соуса.

Папильоты. Папильоты вырѣзаются изъ бумаги въ формѣ сердца. При этомъ, на одну половину папильоты (сердца) кладется фаршъ и котлета, другой же половиной все это накрывается, затѣмъ края обѣихъ половинъ бумаги соединяются вмѣстѣ и плотно прикручиваются.

Способъ приготовленія фарша финзерба смотр. отд. «Фаршей» № 25. Красный соусъ см. отд. «Соуса» № 28.

№ 51. Рубленная телятина.

Для кушаньевъ изъ рубленной телятины какъ то: котлетъ, рулета, зразъ, берутъ лопатку и шею. Ихъ приготовляютъ и подаютъ совершенно одинаково какъ и изъ рубленной говядины. Но при приготовленіи изъ рубленной телятины, вмѣсто воловьяго жира, употребляютъ телячій почечный жиръ. Воду же или ледъ, который прибавляютъ къ изрубленной говядинѣ замѣняютъ въ данномъ случаѣ молокомъ или сливками.

Пропорція всѣхъ продуктовъ и гарниры точно тѣже, что и для говяжихъ котлетъ.

№ 52. Жаренная грудинка (натуральная).

Грудинка жарится цѣльной половиной, а также порціонными кусками. Въ первомъ случаѣ она жарится какъ телячій окорокъ, на противнѣ, въ духовомъ шкафу, а во второмъ, — какъ натуральныя телячьи отбивныя котлеты. Гарнирами въ томъ и въ другомъ случаѣ служатъ зелень и овощи; соусы подаются преимущественно темные.

№ 53. Фаршированная грудинка.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Грудинки 1 кость.	**Фюме** 1/4 стакана.
Фарша 1 столовая ложка.	**Соли** по вкусу.
Масла для жаренія.	

Правила приготовленія. Взявъ цѣльную половину телячьей грудинки, отдѣлить острымъ ножемъ мякоть

отъ реберъ, по направленію къ хрящикамъ, которыми они оканчиваются. Въ этомъ конечномъ мѣстѣ мясо не отрѣзается, вслѣдствіе чего получается какъ бы мѣшокъ, одна половина котораго состоитъ изъ оголенныхъ реберъ, а другая изъ мяснаго листа. Средину между этими сторонами наполнить заранѣе приготовленнымъ фаршемъ и пришить голландскими нитками мясо къ каждому ребру такъ, чтобы нигдѣ не оставалось отверстія; посолить грудинку сверху и положить на противень, полить распущеннымъ масломъ и поставить жариться въ горячій духовой шкафъ. Когда грудинка зарумянится съ обѣихъ сторонъ, прибавить на противень бульону или фюме и почаще поливать ее этимъ сокомъ. Вмѣстѣ съ грудинкой, на одномъ противнѣ, можно зажарить и картофель, который пойдетъ на гарниръ. Когда грудинка изжарится, снять съ нея нитки, разрѣзать напорціи вдоль по костямъ, и сложить куски на блюдо въ такомъ порядкѣ, чтобы образовать ту же форму, какую грудинка имѣла до разрѣзки. Обложивъ жареннымъ картофелемъ, полить немного собственнымъ ея сокомъ, который также подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Поправка грудинки. Если попадается грудинка отъ плохо выпоеннаго теленка, то для приданія телятинѣ лучшаго вкуса и бѣлизны, слѣдуетъ, за нѣсколько часовъ до приготовленія, продержать ее въ цѣльномъ или снятомъ молокѣ.

Фаршированіе. Не слѣдуетъ очень плотно набивать грудинку фаршемъ, иначе при жареніи она разорвется по шву и фаршъ выйдетъ наружу.

В). БАРАНИНА.

№ 54. Бараній окорокъ.

Бараній окорокъ приготовляется слѣдующими способами:

1) жаренный въ духовомъ шкафу на противнѣ,
2) жаренный на вертелѣ и
3) брезерованный.

Примѣчаніе. Если бараній окорокъ попадается не жирный (тощій), то его лучше брезеровать, а не жарить, онъ будетъ сочнѣе и мягче.

№ 55. Бараній окорокъ жиго де мутонъ, жаренный на противнѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Бараньяго окорока $^1/_2$ ф. (задняя ножка).

Прованскаго масла 1 столовая ложка.

Чесноку 1 зубокъ ($^1/_5$ ч. головки).

Бульону, **Фюме** — по $^1/_4$ стакана.

Соли по вкусу.

Правила приготовленія. Зачистивъ и обмывъ бараній окорокъ, посолить его, нашпиковать въ нѣсколькихъ мѣстахъ чеснокомъ и обливъ его прованскимъ масломъ, сложить на противень жиромъ вверхъ; за полтора часа

до подачи на столъ, поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда баранина заколеруется съ обѣихъ сторонъ, сбавить жаръ, налить на противень фюме и бульону и, почаще поливая сокомъ, зажарить до готовности. Дальше поступать какъ съ телячьимъ окорокомъ. Для гарнира можно приготовить: разсыпчатый рисъ, брюссельскую капусту, бобы-фасоль, жаренный цѣльный картофель, пюре изъ сельдерея, пюре изъ луку или чесноку и многіе другіе. См. отд. антреме №№ 57, 93, 65, 74, 75 и т. д. Соуса къ бараньему окороку подаются: субизъ бретонъ, пикантъ и другіе темные острые. См. отд. соусовъ №№ 40, 58, 51 и др.

Примѣчаніе. Различныя названія, которыя встрѣчаются для жиго де мутонъ, указываютъ въ большинствѣ случаевъ на соуса, съ которыми оно подается, такъ напримѣръ: по итальянски, по бретонски, по фермерски и т. п. Но есть и нѣсколько иной способъ приготовленія жареннаго бараньяго окорока а именно: передъ жареніемъ его маринуютъ нѣсколько дней въ уксусѣ и прованскомъ маслѣ съ кореньями. Такъ готовится напримѣръ филе де мутонъ марине а ля шеврейль.

Объясненія и примѣчанія.

Чеснокъ и прованское масло. Передъ жареніемъ бараній окорокъ шпигуется чеснокомъ и обливается прованскимъ масломъ для того, чтобы отбить присущій баранинѣ специфическій вкусъ.

Бумага, замѣняющая пашину при жареніи. При жареніи бараньяго окорока принято накрывать его пашиной для того, чтобы онъ не горѣлъ сверху; этого не слѣдуетъ дѣлать, такъ какъ окорокъ получаетъ отъ пашины вкусъ и запахъ бараньяго жира. Пригораніе

окорока устраняется закрытіемъ его сверху бумагой и частымъ поливаніемъ сокомъ.

№ 56. Бараній окорокъ, жаренный на вертелѣ.

Пропорція продуктовъ, заготовка окорока для жаренія, равно какъ гарниры и соуса и способъ жаренія тотъ же, какой указанъ для жаренія ростбифа на вертелѣ.

Баранье сѣдло (почечная часть или филе).

Баранье сѣдло или филе цѣльнымъ кускомъ приготовляется также тремя способами:

1) **на противнѣ въ духовомъ шкафу,**
2) **на вертелѣ и**
3) **брезерованный.**

Баранье сѣдло приготовляется и въ порціонныхъ мелкихъ кускахъ, какъ то: по грузински, шашлыкъ и другія.

Баранье сѣдло, жаренное на противнѣ и на вертелѣ, заготовляется какъ бараній окорокъ и жарится или съ костями, какъ ростбифъ, или безъ костей, какъ филе де бефъ.

Различныя названія, которыя носитъ сель де мутонъ указываютъ на различныя соуса и гарниры, съ которыми оно подается. Но если баранье сѣдло подается съ какимъ нибудь пикантнымъ соусомъ, то его за два, за три дня до приготовленія, маринуютъ въ прованскомъ маслѣ съ лукомъ и чеснокомъ.

№ 57. Баранина по грузински.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Баранины ½ ф.	**Разсыпчатаго рису** 2 столовыя ложки.
Прованскаго масла ¼ стакана.	**Бараньяго бульону** ¼ стакана.
Соли } по вкусу.	
Перцу } по вкусу.	

Правила приготовленія. Нарѣзавъ мякоть сырой баранины продолговатыми ломтиками, посолить ихъ съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ, сложить въ чашку, залить прованскимъ масломъ и поставить на 1½—2 часа въ холодное мѣсто. За ¼ часа до подачи на столъ, зажарить нарѣзанные ломтики на рашпорѣ съ обѣихъ сторонъ до полной готовности. Затѣмъ сложить на срединѣ блюда и огарнировать рисомъ, заранѣе свареннымъ на бараньемъ бульонѣ. Сокъ изъ баранины высадить и полить имъ жаркое.

Объясненія и примѣчанія.

Бараній бульонъ. Бульонъ для разсыпчатаго риса можно сварить изъ костей и обрѣзковъ баранины, оставшихся послѣ зачистки. Способъ приготовленія разсыпчатаго риса см. отд. Фаршей № 16.

№ 58. Шашлыкъ по грузински.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Баранины ½ ф.	**Соли** } по вкусу.
Луку } по ¼ штуки.	**Перцу** } по вкусу.
Чесноку } по ¼ штуки.	**Уксусу** для маринованія.
Зеленой петрушки (немного).	**Баклажановъ** 1 штука.

Правила приготовленія. Нарѣзавъ баранину вмѣстѣ съ жиромъ на небольшіе куски, посыпать ихъ солью, перцемъ и поплотнѣе уложить въ каменную чашку, перекладывая каждый рядъ баранины шинкованнымъ лукомъ, зубками (частицами) чесноку и зеленью петрушки; заливъ все это легкимъ столовымъ уксусомъ, такъ, чтобы вся баранина была имъ покрыта, оставить мариноваться въ продолженіи 4 часовъ. Затѣмъ вынуть и обсушить куски на салфеткѣ, очистить отъ зелени и луку и нанизать на металлическія шпильки или деревянныя лучинки, чередуя кусочки баранины съ кусочками бараньяго жира и ломтиками баклажановъ. За 10 минутъ до подачи къ столу, зажарить шашлыкъ непосредственно на чистыхъ горячихъ угляхъ, сперва съ одной стороны, а потомъ съ другой; затѣмъ переложить его на горячее блюдо, не снимая съ шпилекъ.

Шашлыкъ по крымски готовится нѣсколько иначе: баранина маринуется не въ уксусѣ, а въ прованскомъ маслѣ; кусочки баранины чередуются не съ баклажанами, а съ кусочками сырой ветчины; въ этомъ случаѣ баранину не солятъ. Кромѣ того шашлыкъ жарится не на угляхъ, а на рошпорѣ или вертелѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для шашлыка слѣдуетъ брать молодую жирную баранину.

Баклажаны. Баклажаны, до нанизанія ихъ на шпильки, слѣдуетъ очистить отъ кожицы и посолить (см. отд. антреме № 26). За неимѣніемъ баклажанъ, употребляютъ свѣжіе обжаренные, молодые огурцы, или дѣлаютъ шашлыкъ безъ всякихъ овощей.

№ 59. Отбивныя бараньи котлеты.

Натуральныя отбивныя бараньи котлеты приготовляются какъ телячьи, т. е. панируются въ яйцахъ и сухаряхъ и жарятся на плитѣ или рошпорѣ. Такъ какъ бараньи котлеты значительно меньше телячьихъ, то ихъ полагается по двѣ на персону.

Котлеты а ля помпадуръ приготовляются какъ телячьи котлеты Виллеруа, но подаются на постаментѣ изъ хлѣба и на гарниръ кладутся шампиньоны, заправленные соусомъ томатъ (№ 48).

Если же, бараньи отбивныя котлеты подаются съ соусомъ пуаврадъ, (№ 56), то онѣ за нѣсколько часовъ до жаренія, маринуются въ слабомъ уксусѣ съ кореньями и пряностями. Но кромѣ того, маринованныя бараньи котлеты подаются съ различными темными пикантными соусами и гарнирами изъ овощей и зелени, отъ которыхъ часто получаютъ и названіе.

№ 60. Отбивныя бараньи котлеты въ клярѣ.

Бараньими котлетами въ клярѣ называются зажаренныя въ фритюрѣ отбивныя котлеты, обернутыя въ тѣсто.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Баранья котлета 1 штука.	**Фритюръ** для жаренія.
Масло для жаренія.	**Соль**, **Перецъ** } по вкусу.
Соусъ томатъ 2 стол. ложки (см. отд. Соусы № 48).	**Зеленая петрушка** 1 столов. ложка.
Кляръ 1 столов. ложка (см. отд. Тѣста № 12).	

Правила приготовленія. Зачистивъ бараньи котлеты, посолить, посыпать перцемъ и припустить на сотейникѣ до полной готовности, какъ отбивныя телячьи котлеты Виллеруа. Затѣмъ остудить, покрыть густымъ слоемъ

соуса томатъ и опять застудить. За $^1/_4$ часа до подачи на столъ, обмокнуть котлеты въ заранѣе приготовленный итальянскій кляръ и зажарить въ кипящемъ фритюрѣ до румянаго колера. Затѣмъ отсушить ихъ на бумагѣ и подавать на салфеткѣ съ жаренной зеленью петрушки.

Всѣ правила и указанія для приготовленія отбивныхъ телячьихъ котлетъ Виллеруа примѣнимы къ приготовленію бараньихъ котлетъ въ клярѣ.

№ 61. Баранья грудинка.

Баранья грудинка приготовляется: вареной, жареной (цѣльной, половиной или по костямъ) и фаршированной гречневой кашей, смотр. отд. „Фаршей“ № 14. Способы приготовленія бараньей грудинки тѣ-же, что и способы приготовленія телячьей грудинки.

Эпиграммы изъ барашка.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Грудинка 1 кость.	**Соусъ Виллеруа** 2 стол. лож. (см. отд. соуса № 36).
Котлеты 1 штука.	**Фритюръ** для жаренія.
Масла для жаренія.	**Фюме** 2 столовыхъ ложки.
Яйца, **Сухари** } для панировки	**Гарниръ** $1^1/_2$ стол. ложки.

Правила приготовленія. Сварить и нарѣзать по костямъ грудинку молодого барашка, какъ вареную телячью грудинку. Затѣмъ каждую кость покрыть соусомъ Виллеруа и поступать дальше, какъ при приготовленіи котлетъ Виллеруа. Въ тоже время, зачистивъ отбивныя котлеты, тоже молодого барашка, посыпать ихъ солью и перцемъ, и за $^1/_4$ часа до подачи къ столу, зажарить въ отколерованномъ маслѣ, въ сотейникѣ до полной готовности. Затѣмъ, заливъ ихъ фюме, заглассеровать

въ духовомъ шкафу. Отваренную-же и покрытую соусомъ грудинку зажарить въ кипящемъ фритюрѣ и отсушить на бумагѣ. Положивъ на средину блюда маседуанъ изъ зелени, обложить его кругомъ поочередно кусками грудинки и отбивными котлетами.

Общее примѣчаніе о бараниннѣ. Кромѣ блюдъ, приготовляемыхъ изъ различныхъ частей баранины, можно подавать небольшаго барашка зажареннымъ цѣликомъ. Жарится барашекъ какъ ростбифъ на противнѣ и на вертелѣ; въ послѣднемъ случаѣ его поливаютъ прованскимъ масломъ. Подробности зачистки указаны ниже при изложеніи способа приготовленія жареннаго поросенка.

Жаренный барашекъ подается съ гарнирами изъ зелени и различными темными соусами.

№ 62. Поросенокъ вареный, фаршированный (рулетъ).

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Поросенокъ.
Фаршъ 3 столовыя ложки (см. отд. Фаршей № 10).
Соль, **Перецъ** — по вкусу.
Соусъ бѣлый 2 столовыя ложки (см. отд. Соусы № 27).

Правила приготовленія. Опалить, выпотрошить и вымыть поросенка, какъ снаружи, такъ и внутри, затѣмъ выдѣлить кости, посолить, посыпать внутри перцемъ и нафаршировать заранѣе приготовленнымъ фаршемъ изъ телячьей кнели съ шампиньонами. Зашивъ разрѣзъ, завернуть поросенка въ смазанную масломъ салфетку, придать правильную форму и, связавъ голландскими нитками, опустить поросенка въ продолговатую кастрюлю, положить туда-же выдѣленныя изъ

него кости и залить все это холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы весь поросенокъ былъ покрытъ ею. Накрывъ кастрюлю крышкой, поставить сперва на сильный огонь, но какъ только бульонъ станетъ закипать, отставить на край плиты и варить, не давая кипѣть, въ продолженіи $1^1/_2$—2 часовъ до полной готовности. Вынуть поросенка, выбрать изъ него нитки, разрѣзать его на порціи, сложить на блюдо, придавъ ему натуральную форму, и залить соусомъ сюпремъ, приготовленнымъ на томъ бульонѣ, въ которомъ варился поросенокъ.

Объясненія и примѣчанія.

Опаливаніе. Передъ опаливаніемъ необходимо поросенка натереть мукой, чтобы опалились только волоски на его кожѣ, но не закоптилась и не загорѣлась его кожа, которая въ такомъ случаѣ даетъ поросенку запахъ гари. Во избѣжаніе этого, опаливаніе лучше производить не надъ пламенемъ дровъ или лучины, а надъ спиртовой лампой; за отсутствіемъ же таковой, надъ зажженной бумагой, свернутой предварительно въ трубку. При такомъ способѣ внутри трубки образуется тяга, благодаря которой бумага сгораетъ безъ дыма и копоти.

Зачистка. При потрошеніи дѣлается отъ шеи до конца продольный разрѣзъ, который, послѣ фаршированія, плотно зашивается, чтобы удержать фаршъ отъ выпаденія изъ поросенка.

Всѣ кости, за исключеніемъ головы и ножекъ, при зачисткѣ вынимаются для удобства безпрепятственной нарѣзки послѣ варки. При выдѣленіи костей необходимо слѣдизъ затѣмъ, чтобы не прорѣзать мяса и кожи, иначе при варкѣ фаршъ можетъ вывалиться изъ разрѣзанныхъ мѣстъ.

Фаршированіе. Фаршировать поросенка слѣдуетъ слоемъ одинаковой толщины, чтобы фаршъ могъ равномѣрно весь провариться.

Салфетка и нитки. Поросенка обертываютъ въ салфетку и обвязываютъ сверху нитками, чтобы придать ему вполнѣ натуральную форму.

Варка поросенка. Для сохраненія вкуса поросенка, его при варкѣ не кипятятъ. При этомъ его опускаютъ не въ горячую воду, какъ варятъ бефъ були, такъ какъ въ образованіи бѣлковой пѣнки на его поверхности нѣтъ надобности, потому что кожа поросенка вполнѣ замѣняетъ ее. Кромѣ того, для полнаго проваренія заключающагося въ немъ фарша, необходимо варить около 2 часовъ; если поросенку дать кипѣть такое продолжительное время, онъ выварится, а потому, какъ только вода, въ которой находится поросенокъ, начинаетъ закипать, кастрюлю нужно отставить на край плиты, чтобы поросенокъ проходилъ парами. Для того, чтобы поросенокъ вполнѣ сохранилъ натуральный бѣлый цвѣтъ кожи и мяса, его слѣдуетъ варить въ совершенно чистой водѣ, безъ прибавленія кореньевъ, пряностей и соли, отъ которыхъ кожа получаетъ некрасивый сѣрый, а мясо красный цвѣтъ.

Г). СВИНИНА.

I.

ВАРКА.

Задняя часть свинины, или свиной окорокъ, жарится на противнѣ въ духовомъ шкафу и на вертелѣ; свиной окорокъ также брезеруютъ.

Способы приготовленія примѣняются тѣ же, что и при приготовленіи жареннаго и брезерованнаго окорока телятины и баранины. Эти правила одинаково относятся и къ приготовленію буженины, т. е. окорока отъ молодой свиньи; его также можно жарить упомянутыми двумя способами, или брезеровать.

Гарниры къ свиному окороку подаются: картофельное пюре, шукрутъ, пюре изъ томатовъ, фасольные бобы и др.

Соуса подаются къ свиному окороку темные пикантные: роберъ, пикантный и друг.

№ 63. Котлетная часть свинины

или карре, цѣльнымъ кускомъ (по англійски), за нѣсколько часовъ до приготовленія, маринуется въ провансколъ маслѣ съ лукомъ и чеснокомъ, какъ баранье сѣдло, затѣмъ она жарится на противнѣ или на вертелѣ, какъ ростбифъ.

Гарниры и соуса къ нему подаются тѣ же, что и къ свиному окороку.

Отбивныя котлеты изъ свинины приготовляются какъ натуральныя телячьи котлеты. Гарниры къ нимъ подаются тѣ же, что и для свинаго окорока. Соуса преимущественно темные, пикантные.

№ 64. Жаренный фаршированный поросенокъ.

Для жаренія заготовить поросенка такъ-же, какъ и для варки, послѣ обмыванія нафаршировать внутри разсыпчатой гречневой кашей (см. отд. фаршей № 14), чтобы былъ полный, потомъ зашить мѣсто разрѣза голландскими нитками, положить на противень, натереть кожу прованскимъ масломъ (чтобы лучше колеровалась и хрустѣла), полить сверху растопленнымъ коровьимъ масломъ, поставить въ горячій духовой шкафъ и жарить какъ ростбифъ.

Поросенка можно также жарить на вертелѣ такимъ же способомъ, какъ ростбифъ. Къ жаренному фаршированному поросенку подается собственный сокъ; нарѣзается такъ-же, какъ сваренный поросенокъ.

Поросенка можно жарить не фаршированнымъ и не цѣликомъ, а только одну его половину.

№ 65. Ветчина, жаренная ва вертелѣ
(по англійски).

Вырѣзавъ изъ малосольнаго сырого окорока филейную часть, вынуть кости, снять кожу, посыпать перцемъ и придать форму рулета, скатавъ въ трубочку; затѣмъ связать голландскими нитками, тщательно обернуть бумагой и жарить на вертелѣ, какъ ростбифъ. Жаренная такимъ способомъ ветчина подается съ картофелемъ „англезъ“ и соусомъ де ми глясс.

II.
ТУШЕНІЕ.

№ 66. Телячьи котлеты соте.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Котлеты телячьи 1 штука.	**Фюме** ¼ стакана.
Бѣлые грибы 3 штуки.	**Мадеры** } по вкусу.
Пюре-томатовъ 1 столовая ложка.	**Соль** } по вкусу.
	Перецъ } по вкусу.

Правила приготовленія. За ¾ часа до подачи, зажарить отбивныя телячьи котлеты до румянаго колера, способомъ, указаннымъ, въ правилахъ приготовленія котлетъ Зингара. Сложивъ ихъ въ глубокій сотейникъ, положить туда же мелко шинкованные и предварительно спассерованные бѣлые грибы, или вареные грибы-консервы, или даже маринованные бѣлые грибы. Приготовивъ соусъ томатъ съ густой хорошей сметаной, при бавить по вкусу мадеры и каенскаго перца и процѣдить соусъ на котлеты. Затѣмъ поставить котлеты тушиться на 30 минутъ и почаще поливать ихъ соусомъ. Когда котлеты утушатся, переложить ихъ на блюдо въ видѣ круга, залить соусомъ, а въ середину положить какой нибудь жаренный сухой картофель, суфле, пай, англезъ и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Излишне панировать котлеты соте. Котлеты соте не слѣдуетъ панировать въ яйцахъ и сухаряхъ, въ виду того, что при тушеніи панировка сойдетъ съ нихъ, смѣшается съ соусомъ, чѣмъ испортится его видъ и вкусъ.

Время для тушенія и медленный огонь. Тушить котлеты нужно недолго и при томъ на медленномъ огнѣ, иначе мясныя волокна въ котлетахъ размочалятся и онѣ потеряютъ свою форму, станутъ какъ бы варенными или паренными и потеряютъ вкусъ.

Грибы. Маринованные грибы можно брать для котлетъ соте только за неимѣніемъ свѣжихъ или консервовъ; во всякомъ случаѣ ихъ слѣдуетъ прежде обланжирить, а затѣмъ спассеровать, иначе острый, кислый вкусъ ихъ можетъ испортить нѣжный вкусъ соуса.

Картофель. Къ котлетамъ соте всегда подается какой нибудь сухой, а не соусный картофель, потому что послѣдній, смѣшавшись на блюдѣ съ соусомъ котлетъ, измѣнитъ натуральный его вкусъ и въ то же время потеряетъ вкусъ собственнаго соуса (способъ приготовленія картофеля см. отд. Антреме № 62).

III.

БРЕЗЕРОВАНІЕ.

№ 67. Гренадинъ изъ телятины.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Телятина $1/2$—$3/4$ ф. (почечная часть).	**Соусъ де ми глассъ** 1 столовая ложка (см. отд. Соусы № 52).
Свиной шпекъ $1/20$ ф.	**Соль** } по вкусу.
Коренья бѣлые $1/8$ ф.	**Перецъ** } по вкусу.
Бульонъ $1/4$ стакана.	
Зеленый горошекъ 1 столовая ложка (см. отд. Антреме № 55.	

Правила приготовленія. Нарѣзавъ сырую телятину небольшими ломтиками (по 2 штуки на персону), отбить ихъ тяпкой и обровнять, придавъ форму куринаго филе, затѣмъ нашпиковать каждый ломтикъ свинымъ шпекомъ, посолить, уложить въ сотейникъ, въ который прибавить очищенные сырые, мелко шинкованные коренья и обрѣзки отъ телятины, а также соли, перцу, мяснаго бульону, закрыть крышкой и дать вскипѣть на плитѣ; потомъ поставить въ духовой шкафъ и, почаще поливая сокомъ, держать до готовности, т. е. до тѣхъ поръ, пока телятина не заколеруется и не станетъ мягкой, а сокъ высадится и загустѣетъ.

Готовые гренадины расположить на заранѣе приготовленный постаментъ изъ телячьей кнели; въ середину постамента положить на гарниръ зеленый горошекъ англезъ или соусную спаржу. Поливъ соусомъ демигляссъ съ трюфелями, приготовленнымъ изъ сока, въ которомъ они припускались, подавать тотъ же соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

№ 68. Брезерованный бараній окорокъ.

За 2—3 дня до приготовленія, зачищенный бараній окорокъ, маринуется въ прованскомъ маслѣ съ прибавленіемъ лука и чесноку (на одинъ окорокъ 2—3 головки луку и 1 головка чесноку).

Брезерованный жиго де мутонъ подается съ различными соусами и гарнирами, отъ которыхъ большею частью и получаетъ свои названія, какъ то: по бретонски, по шотландски, а ля провансаль. Для нѣкоторыхъ блюдъ, какъ напримѣръ жиго де мутонъ по итальянски, передъ брезерованіемъ, окорокъ шпикуется свинымъ шпекомъ.

№ 69. Баранье сѣдло брезерованное.

Баранье сѣдло брезеруется точно также, какъ и бефъ брезе, а для болѣе пикантныхъ блюдъ, маринуется въ прованскомъ маслѣ, какъ бараній окорокъ. Различныя названія, которыя носитъ брезерованное баранье сѣдло, зависятъ отъ тѣхъ соусовъ и гарнировъ, съ которыми оно подается, такъ напримѣръ: а ля шартрезъ и проч.

IV.

ПРИПУСКАНІЕ.

№ 70. Рагу изъ телячьей грудинки.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Грудинка 1 кость.	**Лукъ** 1/4 луковицы.
Рѣпа, **Морковь** — по 1/8 ф.	**Бульонъ** 1/3 стакана.
Букетъ, зелень петрушки, сельдерея и порея.	**Сметана** 1/8 ф.
Картофель 2 штуки.	**Соль**, **Перецъ** — по вкусу.

Правила приготовленія. Обмывъ и разрѣзавъ сырую телячью грудинку вдоль по костямъ, разрубить еще разъ кость въ поперечномъ направленіи. Посыпать каждый кусокъ съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой. Нашинковавъ потоньше луковицу, спассеровать ее въ глубокомъ сотейникѣ и, когда она начнетъ румяниться, сложить въ сотейникъ куски грудинки, прибавивъ незначительное количество бульону, закрыть крышкой и припустить грудинку на медленномъ огнѣ, почаще помѣшивая ее со дна лопаточкой. Когда грудинка слегка заколеруется, то прибавить въ сотейникъ остальной

бульонъ, положить туда же половину всего количества сметаны, обланжиренные коренья, нарѣзанные косячками или вынутые на круглую выемку, букетъ, и затѣмъ продолжать варить на медленномъ огнѣ, на краю плиты, до полной готовности. За 1/4 часа до подачи на столъ, прибавить въ рагу обланжиренный картофель, нарѣзанный такой же формой какъ и коренья и остальную сметану. Готовое рагу переложить въ металлическую чашку, или въ глубокое блюдо и посыпать сверху рубленной зеленью петрушки.

Объясненія и примѣчанія.

Помѣшиваніе лопаточкой. Для того, чтобы сокъ, который даетъ грудинка при припусканіи, непригоралъ ко дну сотейника, слѣдуетъ какъ можно чаще помѣшивать его лопаточкой, и подливать самое незначительное количество бульона.

Коренья. Коренья прибавляются въ рагу не въ сыромъ видѣ, а обланжиренные для того, чтобы удалить отъ нихъ горькій привкусъ и не сообщить телятинѣ вкуса сырости.

Картофель. Въ виду того, что картофель мягче кореньевъ и доходитъ до готовности быстрѣе ихъ, его кладутъ въ то время, когда коренья будутъ почти мягкіе, въ противномъ случаѣ картофель развалится и потеряетъ форму.

Прибавка сметаны. Пропорція сметаны не вся кладется въ рагу въ началѣ приготовленія, для того, чтобы отъ долгаго кипѣнія сметана не отскочила и не обратилась въ жиръ. Во избѣжаніе этого, часть сметаны прибавляется не задолго до подачи къ столу.

Густота соуса. Если соусъ для рагу не достаточно густъ, то къ нему можно прибавить немного холодной пассеровки и дать ему высадиться до густоты хорошей сметаны.

№ 71. Пилавъ изъ бараньей грудинки.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Бараньей грудинки $^1/_2$ ф.	**Бульону** столько, чтобы покрылъ рисъ.
Рису $^1/_8$ фунта.	**Соли**, **Перцу** — по вкусу.
Луку $^1/_4$ луковицы.	
Масла $^1/_8$ фунта.	
Пюре-томатовъ консервовъ 1 чайную ложку.	

Нарѣзать баранью грудинку какъ на рагу; нашинковать тонко лукъ и припустить его на маслѣ въ глубокомъ сотейникѣ. Когда лукъ зарумянится, то положить туда же куски бараньей грудинки, посыпать ихъ предварительно солью и перцемъ, прибавить немного бульону и припустить въ собственномъ соку подъ крышкой. Когда грудинка будетъ на половину готова, т. е. останется въ срединѣ немного сырою, то прибавить къ ней сырой каролинскій рисъ, который предварительно хорошо обтереть въ салфеткѣ, но не мыть и не бланжировать какъ обыкновенно; положить туда же все количество масла кускомъ, прибавить процѣженнаго легкаго мяснаго бульону въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній до верху покрылъ рисъ, закрыть крышкой и поставить тушиться въ духовой шкафъ, до тѣхъ поръ, пока рисъ будетъ совершенно мягкій и разсыпчатый; тогда прибавить къ нему пюре-томатовъ консервовъ, предварительно хорошо спассерованныхъ на маслѣ, размѣшать рисъ осторожно вилкой, чтобы не мять и по-

ставить еще на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, чтобы рисъ получилъ вкусъ томатовъ.

Примѣчаніе. Заправка риса томатомъ не обязательна; пилавъ можно также приготовить и безъ томатовъ.

V.

ЗАПЕКАНІЕ ВЪ ТѢСТѢ.

№ 72. Фрикандо по славянски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Телятины $^1/_2$ ф. (фрикандо).	**Слоеное тѣсто** столько, чтобы можно было завернуть телятину.
Свиной шпекъ $^1/_{20}$ ф.	**Краснаго соусу** 1 столовая ложка.
Лукъ $^1/_4$ луковицы.	
Соль, **Перецъ**, **Мускатный орѣхъ** — по вкусу.	

Правила приготовленія. Зачиститъ фрикандо отъ лишняго жира и вынувъ кости, нашпиковать его толстыми кусками свинаго шпека, посолить, посыпать мелко истолченными пряностями, сложить въ каменную чашку, накрыть крышкой и поставить на одинъ день въ холодное мѣсто. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать его соотвѣтственно величинѣ куска телятины въ палецъ толщины, на середину положить телятину, обложивъ ее кругомъ мелко шинкованнымъ, спассерованнымъ лукомъ и покрыть краями тѣста; при этомъ тѣсту слѣдуетъ придать ту форму, которую имѣетъ телятина. Обрѣзавъ лишніе куски тѣста, защипать его и сложить жаркое защипкою книзу на мѣдный листъ, и, смазавъ тѣсто яйцомъ, поставить его въ горячій духовой шкафъ. Какъ только тѣсто зарумянится, сбавить

жаръ плиты и печь въ среднемъ жару до полной готовности впродолженіи $1\frac{1}{2}$—2 часовъ. Затѣмъ вынуть его изъ печки, нарѣзать вмѣстѣ съ тѣстомъ на порціонные куски и уложить на блюдо въ томъ видѣ, какой жаркое имѣло до нарѣзки. Къ фрикандо по славянски подается отдѣльно въ соусникѣ красный соусъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для фрикандо берется та часть телятины, которая носитъ названіе фрикандо; это часть окорока соотвѣтствующая воловьему ссѣку.

Жаръ духоваго шкафа. Въ виду того, что телятина завертывается въ тѣсто въ сыромъ видѣ, ее не слѣдуетъ запекать въ сильномъ жару, иначе она останется сырой въ то время, какъ тѣсто пропечется. Телятина должна постепенно доходить до готовности; если фрикандо и ставится въ началѣ въ горячій духовой шкафъ, то дѣлается это для того, чтобы тѣсто сразу зарумянилось и получило красивый видъ и не выпускало изъ себя масла. Можно запекать фрикандо и въ русской печкѣ; въ такомъ случаѣ, слѣдуетъ ее вытопить заранѣе, чтобы жаръ былъ умѣренный.

Защипка. Заготовленное тѣсто фрикандо слѣдуетъ класть защипленною стороною книзу, чтобы защипка не разошлась, иначе тѣсто потеряетъ свою форму и жаркое получитъ некрасивый видъ.

Слоеное тѣсто. См. отд. тѣста № 9.

Красный соусъ. См. отд. соусовъ № 28.

№ 73. Ветчина, запеченная въ тѣстѣ.

Ветчина для запеканія предварительно приготовляется такъ-же, какъ и для варки. Затѣмъ ее обмазываютъ ржанымъ тѣстомъ; при этомъ обыкновенно одну часть тѣста кладутъ на листъ, смоченный холодной водой, а другой половиной накрываютъ окорокъ сверху и тогда соединяютъ края обѣихъ половинъ тѣста вмѣстѣ, смачивая ихъ водою, чтобы не расклеились. Замазавъ окорокъ тѣстомъ и смочивъ послѣднее холодной водой, поставить его въ горячій духовой шкафъ или въ хорошо вытопленную русскую печь и держать тамъ до тѣхъ поръ, пока отвалится маленькая косточка, какъ и въ вареномъ окорокѣ. Вынувъ окорокъ изъ печки, дать ему остыть въ тѣстѣ, потомъ снять послѣднее прочь и нарѣзать точно такъ-же, какъ и вареный окорокъ. Къ запеченной ветчинѣ подаются тѣже соуса и гарниры, что и къ вареной ветчинѣ.